

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 36 став (4) од Законот за квалитетот на земјоделските производи („Службен весник на Република Македонија“ бр.140/10 и 53/11), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА МИНИМАЛНИ СТАНДАРДИ ЗА КВАЛИТЕТ НА ОВОШЈЕ И ЗЕЛЕНЧУК НАМЕНЕТИ ЗА ПРЕРАБОТКА И СПЕЦИФИЧНИ ПАЗАРНИ СТАНДАРДИ ЗА КВАЛИТЕТ НА СВЕЖО ОВОШЈЕ И ЗЕЛЕНЧУК НАМЕНЕТИ ЗА КОНСУМАЦИЈА (*)

* Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата на комисијата (ЕЗ) 1580/2007 од 21 декември 2007 со која се утврдуваат правилата за спроведување на Регулативите (ЕЗ) бр.2200/1996, (ЕЗ) бр.2201/1996 и (ЕЗ) бр.1182/2007 на советот во секторот за овошје и зеленчук, CELEX бр.32007R1580

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат минималните стандарди за квалитет на овошје и зеленчук кои се наменети за преработка и специфичните пазарни стандарди за квалитет на свежо овошје и зеленчук наменети за консумација.

Член 2

Одделни изрази употребени во овој правилник, го имаат следното значење:

1. Сопственик на стандардите е секое физичко или правно лице кое физички ги произведува соодветните производи.
2. Комерцијален тип на производ е специфичен тип на плодови од овошје или зеленчук, вклучувајќи ги и останатите делови наменети за исхрана.
3. Договор на далечина е договор склучен помеѓу трговци и потрошувачи во рамките на организирана продажба на производи или организирано извршување на услуги од страна на

трговецот кој во време на склучување на договорот користи електронска или друг вид комуникација.

4. Производно подрачје е територијално подрачје на Република Македонија.

5. UN/ECE стандард, е меѓународен стандард кој е одобрен од страна на Економската комисија на Обединетите Нации за Европа (во понатамошниот текст: UN/ECE) и

6. Контрола на усогласеност на квалитетот на овошјето и зеленчукот со пазарните стандарди е проверка на усогласеност на овошјето и зеленчукот со пропишаните пазарни стандарди која се извршува на барање на операторот заради издавање потврда за усогласеност со пазарните стандарди за овошје и зеленчук (во понатамошниот текст: потврда за усогласеност).

Член 3

Кога сопственикот на стандардите е во можност да докаже дека производот е во согласност со стандардите донесени од страна на Економската комисија на Обединетите Нации за Европа (UN/ECE), се смета дека тој производ е во согласност со општиот пазарен стандард.

Сопственикот на стандардите може да нуди за продажба, изложува, испорачува или става во промет овошје и зеленчук, само ако производот е усогласен со пазарните стандарди утврдени со овој правилник и е одговорен за исполнување на овие стандарди.

Член 4

Одредбите од овој правилник не се однесуваат на следните видови овошје и зеленчук:

(а) некултивирани печурки CN код 0709 59,

(б) копар со CN код 0709 90 40,

(в) горчлив бадем со CN код 0802 11 10,

(г) лупени бадеми со CN код 0802 12,

(д) лупени лешници со CN код 0802 22,

(ѓ) лупени ореви со CN код 0802 32,

(е) борови семки со CN код 0802 90 50, и

(ж) шафран со CN код 0910 20.

Член 5

Специфичните пазарни стандарди за квалитет на свежо овошје и зеленчук се дадени во Прилог 1, кој е составен дел на овој правилник.

Минималните стандарди за квалитет на овошје и зеленчук наменети за преработка се дадени во Прилог 2, кој е составен дел на овој правилник.

Член 6

Овој правилник ќе престане да важи по пристапувањето на Република Македонија во Европската Унија.

Член 7

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“, а Прилогот 2 на овој правилник, ќе отпочне да се применува од 1 јануари 2014 година.

Бр. 11-4680/2

22 јуни 2011 година

Скопје

Министер,

Љупчо Димовски, с.р.

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА ЈАБОЛКА

I. ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за сорти (култивари) јаболка добиени од *Malus domestica* Borkh., наменети за свежа консумација, додека јаболката наменети за индустриска обработка се исклучени.

II. ОДРЕДБИ ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да ги определи барањата за квалитет на јаболката, по подготовките и пакувањето.

A. Минимални барања

Во сите класи, предмет на посебните одредби за секоја класа и дозволени отстапувања, јаболката мора да бидат:

- целовити,
- здрави, плодовите кои заради појавување на гнилеж или расипување се неприменливи за употреба, се исклучуваат
- чисти, практично без видливи страни тела,
- практично без присуство на штетници,
- практично без оштетувања предизвикани од штетници и болести,
- без вишок на надворешна влага,
- без било каков стран мирис и/или вкус.

Освен тоа, плодовите мораат да бидат внимателно избрани.

Фазата на развитокот и состојбата на јаболката мора да бидат такви за да им овозможат:

- продолжатување на процесот на зреење за да го достигнат бараниот степен на зрелост, во однос на сортните карактеристики¹,
- да го издржат транспортот и манипулирање со нив и
- да пристигнат во задоволителна состојба до саканата дестинација.

Б. Класификација

Јаболката се класифицираат во три класи определени подолу.

(i) „Екстра“ класа

Јаболката од оваа класа мора да бидат со највисок квалитет. По облик, големина и боја, тие мора да бидат карактеристични на сортата² со нештетена дршка.

Внатрешноста на плодот мора да биде беспрекорно здрава.

Плодовите мора да бидат без оштетувања, со исклучок на многу мали површински оштетувања кои не би влијаеле врз општиот изглед на продуктот, квалитетот, магационирање и изгледот во пакување.

(ii) Класа I

Јаболката од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. По облик, големина и боја тие мора да бидат карактеристични за сортата².

Внатрешноста на плодот мора да биде беспрекорно здрава.

Сепак, дозволени се следниве незначителни отстапки кои не би влијаеле врз општиот изглед на продуктот, квалитетот, магационирање и изгледот при пакување:

- незначително оштетување во обликот,
- незначително оштетување во развиеноста,
- незначително оштетување во бојата,

¹ Поради карактеристиките на сортата Fuji и нејзините мутанти во врска со зрелоста при берба, дозволена е радијална стакленост доколку е содржана во рамките на жилиот систем на секој плод.

² Критериумите за обоеност и мрежавост се дадени во додатокот на овој стандард, како и непотполна листа на сортите во врска со секој критериум.

- незначителни оштетувања на кората што не смеат да надминат:
 - 2 cm во должина за оштетувања од долгнавест облик,
 - 1 cm² од целосната површина за други оштетувања, со исклучок на крастата (*Venturia inaequalis*), која не смее да премине повеќе од 0,25 cm² од целосната површина,
 - незначително раздробување кое не смее да премине 1 cm² од целосната површина и не смее да биде со изменета боја.
- Рачката на плодот може да недостасува ако е пресекот чист и ако соседното ткиво и пушпата се неоштетени.

(iii) Класа II

Оваа класа вклучува јаболка што не ги исполнуваат квалификациите за вклучување во повисоките класи, но ги задоволуваат минималните барања определени погоре².

Внатрешноста на плодот мора да биде без поголеми оштетувања.

Дозволене се следниве оштетувања каде што плодот би ги задржал суштинските карактеристики во однос на квалитетот, магационирањето и изгледот:

- оштетувања во обликот,
- оштетувања во развиеноста,
- оштетувања во бојата,
- оштетувања на кората кои не смеат да преминат:
- 4 cm во должина за оштетувања од долгнавест облик,
- 2,5 cm² од целосната површина за други оштетувања, со исклучок на крастата (*Venturia inaequalis*), која не смее да премине повеќе од 1 cm² од целосната површина,
- незначително раздробување кое не смее да премине 1,5 cm² од целосната површина и не смее да биде со изменета боја.

III. ОДРЕДБИ ВО ВРСКА СО ГОЛЕМИНАТА

Големината се определува или со максимален пречник на напречен пресек, или со масата на плодот.

За сите сорти или за сите класи минималната големина е 60 mm, ако се мери дијаметарот или 90 g, ако се мери тежината. Плодови со помала големина можат да се прифатат, ако Brix на продуктот е поголема или еднаква на 10,5° и големината не е помала од 50 mm или 70 g.

За да се обезбеди Униформност на големината во пакет:

(а) за големина на плодот која се одредува според пречникот, разликата во пречник меѓу плодовите во исто пакување се ограничува на:

- 5 mm за плодови од „екстра“ класата и за плодови од класите I и II пакувани во редови и слоеви¹. Сепак за јаболката од сортите Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) и Horneburger разликата во дијаметарот се дозволува да биде до 10 mm и

- 10 mm за класа I плодови пакувани слободно во пакет или во продажна амбалажа¹; Сепак за јаболката од сортите Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) и Horneburger разликата во дијаметарот се дозволува да биде до 20 mm или

(б) за големина на плодот која се определува според масата, разликата во маса помеѓу плодовите во исто пакување се ограничува на:

- 20% од просечната индивидуална маса за секој плод во пакувањето за плодовите во „екстра“ класата и за плодовите од класите I и II пакувани во редови и слоеви,

- 25% од просечната индивидуална маса за секој плод во пакувањето за плодовите од класа I пакувани слободно во пакет или во продажна амбалажа

Нема ограничувања за Униформност во големината на плодците од II класа пакувани слободно во пакет или во продажна амбалажа

IV. ОДРЕДБИ ВО ВРСКА СО ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Дозволени отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволува за секое пакување на производите што не ги задоволуваат барањата на односната класа.

A. Дозволени отстапувања за квалитетот

(i) „Екстра“ класа

5% од јаболката по број или маса што не ги задоволуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од I класа или исклучително, да се во границите на дозволени отстапувањата за истата.

(ii) I Класа

10% од јаболката по број или маса што не ги задоволуваат барањата на класа, но ги исполнуваат оние од II класа или исклучително, оние што се во рамките на дозволени отстапувања за таа класа.

(iii) II Класа

10% од јаболката по број или маса што не ги задоволуваат ниту барањата на класата ни минималните барања, со исклучок на производите зафатени од гнилеж или некое друго расипување што ги доведува до неупотреблива состојба за консумација.

¹ Сепак, за јаболката од сортите Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) и Horneburger, разликата во пречникот може да достигне 20 mm.

Во рамките на оваа дозволени отстапувања се дозволува максимум 2% од плодовите по број или маса, а што ги покажуваат следниве оштетувања:

- сериозни оштетувања од плутавост (bitter pit) или стаклавоост;
- незначително оштетување или незараснати пукнатини;
- многу мали траги на гниење;
- присуство на црви и/или оштетувања на пулпата предизвикани од штетници.

Б. Дозволени отстапувања за големината

За сите класи:

10% по број или маса од плодовите не се совпаѓаат со големината спомената непосредно погоре или подолу, која што е обележана на пакувањето, при што е за плодовите класифицирани во најмалата класа за големина, дозволено максимално отстапување од:

- 5 mm под минималниот пречник кога големината е одредена со пречник;
- 10 g под минималната маса кога големината е определена со маса.

V. ОДРЕДБИ ВО ВРСКА СО ПАКУВАЊЕТО

А. Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде изедначено и да содржи само јаболка од исто потекло, сорта, квалитет и големина (ако е сортирана по големина) и ист степен на зрелост.

Во „екстра“ класата, плодовите исто така мора да бидат изедначени и по боја.

Продажните пакувања од нето-маса кои не преминуваат 5 kg може да содржат мешавина на јаболка од различна сорта, каде што се изедначени по квалитет според секоја од сортите по потекло, големина (ако се класирани по големина) и степен на зрелост.

Видливиот дел од содржината на пакетот мора да биде репрезентативен за целата содржина.

Б. Пакување

Јаболката мора да бидат пакувани, така што продуктот ќе биде правилно заштитен. Продажните пакети со нето-маса што надминуваат 3 kg, мора да се доволно цврсти за да овозможат правилна заштита на продуктот.

- Име на сортата или сортите каде што е погодно

- Во случај кога продажните пакети содржат мешавина на повеќе сорти јаболка, се бараат имињата на секоја различна сорта во пакувањето.

В. Потекло на продуктот

Земја на потекло и, незадолжително, регионот каде што растат, или националното, регионалното или локалното име на местото.

- Во случај кога продажните пакети содржат мешавина на повеќе сорти јаболка од различно потекло, се бара името на секоја земја на потекло, која треба да стои веднаш до името на сортата.

Г. Комерцијални спецификации

- Класа;

- Големина, или за плодовите пакувани во слоеви, број на парчиња.

Ако се прави идентификација по големината, треба да се означат следниве карактеристики:

(а) за производ, предмет на правилата за Униформност, како и минимални и максимални пречници или минимални и максимални маси;

(б) за производ, кој не е предмет на правилата за Униформност, пречник или маса на најмалиот плод во пакувањето проследено со „и над“ или „+“ или еквивалентни ознаки или, каде што е погодно, пречник или маса на најголемиот плод.

Д. Официјален контролен знак (незадолжително)

Пакувањата не треба да ги маат наznakите од првиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи однадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големспродажните пакувања не треба да содржат никакви назнаки, зошто истите можат да создадат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

Додаток

1. 1. Критериуми за боја, групи и ознаки

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА АКТИНИДИЈА

I ДЕФИНИРАЊЕ НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува на сорти актинидии одгледани од *Actinidia chinensis* (Planch.) или *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang и A.R. Ferguson) кои се наменети за свежа консумација. Актинидиите за индустриска обработка се исклучени.

II ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да се дефинираат нормите во однос на квалитетот на актинидиите во фаза на извозна контрола после подготовката и пакувањето.

A. Минимални норми

Во сите класи, субјект на посебните одредби за секоја класа и дозволена дозволени отстапувања, актинидиите мораат да бидат:

- неоштетени (но, без рачка)
- здрави; продукт оштетен од гниење или распаѓање доволно да не може да се консумира е исклучен
- чисти, посебно без било каква видлива страна материја
- адекватно цврсти; не меки; готсушени или сосема исушени
- добро оформени, агломерирани плодови се исклучени
- без штетници
- без оштетувања предизвикани од штетници
- без вишок на надворешна влага
- без било каков стран мирис и/или вкус

Фазата на развикоот и состојбата на актинидиите мора да бидат такви за да им овозможат:

- да го издржат транспортот и манипулирање со нив и
- да пристигнат во задоволителна состојба до саканата дестинација.

B. Минимални барања за зрелост

Актинидиите мораат да бидат доволно развиени и со задоволителна зрелост.

Група по боја	A (Црвена сорта)	B (Мешавина на сорти со црвено-зелена боја)	C (Пругасти незначително обоени сорти)	D (други сорти)
	Целосна површина обоена црвено карактеристично за сортата	Целосна површина обоена со мешавина црвено-зелена карактеристично за сортата	Целосна површина незначително црвено обоена, со црвена боја или пруги карактеристични за сортата	
Екстра класа	3/4	1/2	1/3	Без барања за црвена боја
I Класа II	1/2	1/3	1/10	
Класа	1/4	1/10	—	

2. Критериуми за мрежавоста

- Група R: Сортите за кои мрежавоста е карактеристична за кората и не е недостаток ако се соопѓа со типичниот изглед на сортата.

- За сортите неозначени со ознаката „R“ во листата подолу, мрежавоста е дозволена во рамките на следниве ограничувања:

	„Екстра“ класа	I Класа	II Класа	Дозволен отстапувања за II Класа
(i) Кафеави делови	— Не надвор од вдлабнатина на стеблото	— Може да одат незначително зад вдлабнатината на стеблото или толчникот	— Може да одат зад вдлабнатините на стеблото или толчникот	— Плодови кои не отстапуваат значително од изгледот и состојбата на пакетот
	— не се груби	— не се груби	— незначително груби	
(ii) Мрежавост		Дозволена е максимална површина на плодот		
Тенка мрежичка од мрежавост (која не е во силен контраст со основната боја на плодот)	— мали и изолирани траги на мрежавост кои не го нарушуваат многу изгледот на плодот или пакувањето	1/5	1/2	— Плодови кои не отстапуваат значително од изгледот и состојбата на пакетот
— силна	— без	1/20	1/3	— Плодови кои не отстапуваат значително од изгледот или состојбата на пакетот

Вкупни оштетувања (со исклучок на кафеавите делови кои се исклучуваат од овие вкупни оштетувања). Во никој случај слабата мрежавост и јаката мрежавост земени заедно не смеат да преминат максимум од;	—	1/5	1/2	—	Плодови кои не отстапуваат значително од изгледот и состојбата на пакетот
--	---	-----	-----	---	---

3. Критериуми за големината:

Група L: крупноплодните сорти јаболка, споменати во вториот потстав од наслов III од овој стандард.

4. Нецелосна листа на сорти јаболка класифицирани според критериумите за нивната боја, мрежавоста и големината:

Плодовите од сорти што не се дел од листата мора да се класифицираат според нивните сортни карактеристики.

Некои од сортите што наведени подолу, се означуваат под трговски имиња, за чии заштитни знаци аплицирале или ги добиле во една или повеќе држави, под услов, името на сортата или синонимот да се назначени на пакувањето. Во првата и втората колона од табелата подолу не се наведени овие трговски имиња. Референци на познатите заштитни знаци се наведени само како информација во третата колона.

Сорта	Синоними	Група на боја	Мрежавост
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	
Apollo	Убавината на Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas бр. 18 A18	C	
Ariet		B	R

Аroma Red обоени мутанти на Aroma, на пример Aroma Amogosa		CB	
Auksis		B	
Belfort	Fella	B	
Belle de Boskoop и мутанти		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop	B	R
Braeburn црвено обоени мутанти на Braeburn, на пример:		BA	
Hidala			
Joburn			
Lochbuie Red			
Braeburn			
Mahana Red			
Mariri Red			
Redfield Royal			
Braeburn			
Bramley's Seedling	Bramley Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (група на...)		D	
Cardinal		B	
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	

Civni		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
Cox's orange pippin и мутанти, црвено обоени мутанти на Cox's Orange Pippin на пример: Cherry Cox	Cox Orange	C B	R R
Crimson Bramley			
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C ¹	
Dalibel		B	
Delblush		D	
Delcorf и мутанти на пример: Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B	
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykman's Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar и мутанти, на пример: Daliter Elshof Elstar Armhold		C B	

¹ Најмалку 20% црвени плодови во класите I и II

Elstar Reinhardt			
Црвенообоени мутанти на Elstar, на пример:			
Bel-EI			
Daliest			
Goedhof			
Red Elstar			
Valstar			
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	
Fortune		D	R
Fuji и мутанти		B	
Gala		C A	
Црвено обоени мутанти на Gala, на пример:			
Annaplo			
Baigent			
Galaxy			
Mitchgala			
Obrogala			
Regala			
Regal Prince			
Tenroy			
Garcia		D	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious и мутанти		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	

Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	
Greensleeves		D	
Holsteiner Cox и мутанти	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Hornburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	
Jamba		C	
James Grieve и мутанти		D	
James Grieve rouge	Red James Grieve	B	
Jarka		C	
Jerseymac		B	
Jester		D	
Jonagold ¹ и мутанти на пример: Crowngold Daligo Daliguy		C	

¹ Сепак, за сортата Jonagold најмалку 1/10 од површината на плодот за класа II мора да биде со црвена дамквост

Daljean			
Jonagold 2000			
Jonabel			
Jonabres			
King Jonagold	Fu Jonasty		
New Jonagold	Jonamel		
Novajo Schneica	Excel		
Wilmuta	Fkushima Veulemanns Jonica		
Jonagored и мутанти на пример:		A	
Decosta			
Jomured			
Jonagold Boerekamp			
Jomar			
Jonagored Supra			
Jonaveld			
Primo			
Romagold			
Rubinstar			
Red Jonaprince	Van de Poel Surkijn		
Jonalord		C	
Jonathan		B	
Julia		B	
Jupiter		D	
Karmijn de Sonnaville		C	R
Katy	Katja	B	
Kent		D	R
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	
Koit		C	
Krameri Tuvicun		B	

Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	
Moonglo		C	
Morgonduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	
Ozark Gold		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	

Pinova		C	
Pirella		B	
Piros		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious и мутанти на пример:		A	
Canspur			
Erovan			
Evasni			
Flatrar			
FortunaDelicious			
Otago			
Red King			
Red Spur			
Red York			
Richared			
Royal Red			
Sandidge			
Shotwell Delicious			
Stark Delicious			
Starking			
Starkrimson			
Strakspur			
Topred			
Trumdor			
Well Spur			

Red Dougherty		A	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne Gold Parmoné	C	
Reineta Encamada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada Canada Blanc Kanadarenette	D	R
Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Rolinda		C	
Remo		B	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	

Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	
Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Staris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	
Tiina		B	
Topaz		B	
Tydeman's Early Worcester	Tydeman's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	
Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА ЦИТРУСИ

I. ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за следново овошја, класификувани како „цитруси“ кое се доставуваат свежи до потрошувачот, при тоа се исклучуваат цитрусите за индустриска обработка:

- лимони и видови лимони (култури) одгледани од видовите *Citrus limon* (L.) Burm. f.;
- мандарини од видови (сорти) одгледани од видовите *Citrus reticulata* Blanco, вклучувајќи ги сатсумите (*Citrus unshiu* Marcow.), клементините (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), обичните мандарини (*Citrus deliciosa* Ten.) и тангерините (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) одгледани од овие видови и нивните хибриди, во натамошниот текст наречени „мандарини“;
- портокали и видови портокали (култури) одгледани од видовите *Citrus sinensis* (L.) Osb.

II. ОДРЕДБИ ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ

Намерата на стандардот е да се дефинираат барањата за квалитет за цитруси по подготовката и пакувањето.

A. Минимални барања

Во сите класи, зависно од посебните одредби за секоја класа и дозволени отстапувања, цитрусите мораат да бидат:

- цели;
- без гребнатини и/или многу зараснувања над исечениците;
- здрави; се исклучува скапаниот или расипаниот производ што не е погоден за потрошувачка;
- чисти, практично без каква било туѓа материја;
- практично без штетници;
- практично без какво било оштетување предизвикано од штетници;
- без знаци на внатрешно овенување;
- без оштетувања предизвикани од ниска температура или мраз;
- без ненормална надворешна влажност;
- без каков било туѓ мирис и/или вкус.

Цитрусите мораат да бидат внимателно обрани и да имаат достигнато соодветен степен на развој и созреаност, а при тоа да е водена сметка за критериумите кои важат за видот, времето на берењето и областа на одгледување.

Развојот и состојбата на созреаноста на цитрусите мора да биде таква за да им се овозможи:

- да издржат транспорт и ракување и
- да пристигнат во задоволителна состојба на местото на одредиштето.

За да го задоволат барањето за зрелост, цитрусите може да бидеат „дозревани“. Овој третман се дозволува единствено доколку не се менуваат другите природни органолептички карактеристики. Тоа се изведува на начин пропишан од страна на административните органи во секоја земја-членка и под нивен надзор.

Б. Барања за зрелост

Зрелоста на цитрусите се дефинира со следниве параметри долу наведени за секој вид:

1. Минимална содржина на сок
2. Боја

Степенот на обоеноста треба да биде таков така што, по нормалниот развој, цитрусите треба да ја достигнат бојата типична за видот на местото на одредиштето.

(i) Лимони

- Минимална содржина на сок:

Verdelli и Primofiore лимони: 20 %.

Други лимони: 25 %.

- Боја: мора да е типична за видот. Меѓутоа, дозволени лимони со зелена (но не темнозелена боја) доколку тие ги задоволуваат минималните барања како што е содржината на сокот.

(ii) Мандарини

- Минимална содржина на сок:

Мандарини, освен клементини: 33 %;

Клементини: 40 %.

- Боја: мора да е типична за видот на најмалку една третина од површината на овошката.

(iii) Портокали

Бојата мора да е типична за видот. Меѓутоа, дозволени се портокали со светлозелена боја, доколку таа не е повеќе од една петтина од вкупната површината на плодот.

- Минимална содржина на сок:

- Thompson Navel и Tarocco: 30 %;

- Washington Navel: 33 %;

- Други видови: 35 %.

Сепак, портокалите произведени во реони со високи температури и висока релативна влажност во текот на вегетација, може да имаат зелена боја која надминува една петтина од плодот под услов да бидат задоволени следните минимални содржини на сок:

- Сортите Mosambi, Sathgudi и Pacitan 33%

- Други сорти 45%

В. Класификација

Цитрусите се класификуваат во три класи, кои се долу дефинирани:

(i) „Екстра“ класа

Цитрусите од оваа класа мораат да бидат со врвен квалитет. По форма, надворешен изглед, развој и боја мораат да бидат карактеристични за видот и/или комерцијалниот вид.

Тие мораат да бидат без оштетувања со исклучок на многу лесни површински оштетувања, доколку тие не се одразуваат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, задржувањето на квалитетот и изгледот на пакувањето.

(ii) Класа I

Цитрусите од оваа класа мораат да бидат со добар квалитет. Тие мораат да се карактеристични за видот и/или комерцијалниот вид.

Меѓутоа, можат да се дозволат следниве лесни оштетувања, доколку тие не се одразуваат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, задржувањето на квалитетот и изгледот на пакувањето:

- мал дефект во формата;
- мал дефект во бојата;
- мали оштетувања на кората настанати при формирањето на плодот, како што се сребрен првут, жолто-кафеава дамки итн.;
- лесни зараснати оштетувања настанати од механичка причина како што е оштетување од паѓање, триење, оштетување при ракување итн.

(ii) Класа II

Оваа класа го вклучува цитрусите, кои не се квалификува за вклучување во повисоките класи, но ги задоволува минималните барања, кои се претходно наведени.

Можат да се дозволат следниве оштетувања, доколку цитрусите ги задржува своите битни карактеристики во однос на квалитет, задржувањето на квалитетот и изгледот:

- дефект во формата;
- дефект во бојата;
- груба кора;
- оштетувањата на кората настанати при формирањето на овошката како што се сребреност првут, жолто-кафеава дамки итн.;
- зараснати оштетувања настанати од механичка причина како што е оштетување од паѓање, триење, оштетување при ракување итн.;
- зараснати промени на надворешноста на кората;
- лесно и делумно одвојување на лушпата на портокалите (што е дозволено за мандарините).

III. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ОДРЕДУВАЊЕТО НА ГОЛЕМИНАТА

Големината се одредува со максималниот пречник на екваторскиот дел на овошката.

A. Минимална големина

Исклучени се овошки со помали од следниве минимални величини:

Лимони:	45 мм
Мандарини, освен клементини:	45 мм
Клементини:	35 мм
Портокали:	53 мм

Б. Скали на големина

Скалите на големината се следниве:

Портокали		Лимони		Мандарини	
Код за големина	Пречник (мм)	Код за големина	Пречник (мм)	Код за големина	Пречник (мм)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	75 и повеќе
1	87-100	1	72-83	1-XX	87-78
2	84-96	2	68-78	1 или 1-X	83-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 ⁽¹⁾	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

Цитрусите може да се пакуваат во броеви. Во тој случај, под услов дека се спазени правилата за Униформност од подпунктот III точка B, димензиите во единечно пакување може да излезат вон единечниот код за големина, меѓутоа не смеат да ја преминат горната границата на следниот код.

В. Униформност

Униформноста во големината се достигнува со горенаведените скали за големина, освен доколку не е наведено следново:

(i) За цитруси наредени во правилни слоеви во пакувањето, максималната разлика помеѓу најмалиот и најголемиот плод не смее да го надмине следниов максимум:

	Код за големина	Минимална разлика помеѓу овошјето во истото пакување (мм)
Лимони	0-7	7
Мандарини	1-XXX-4	9
	5-6	8
	7-10	7
Портокали	0-2	11
	3-6	9
	7-13	7

⁽¹⁾ Прашање за количината што се применува.

(ii) За цитруси, кое не се наредени во правилни слоеви во пакувањата и за овошјето во поединечни пакувања за директна продажба на потрошувачите направени според бројот на плодовите, разликата помеѓу најмалиот и најголемиот плод во истото пакување не смее да го надмине степенот на соодветната големина на степенот на скалата за големината.

(iii) За цитруси во крупна амбалажа и плодови во поединечни пакувања за директна продажба на потрошувачите направени според тежината, разликата помеѓу најмалиот и најголемиот плод во истиот товар или пакување не смее да го надмине степенот добиен со групирање на три последователни величини во скалата на величините.

IV. ОДРЕДБИ ВО ОДНОС НА ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Дозволените отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволени во секое пакување за производ кој не ги задоволува барањата на наведената класа.

A. Дозволените отстапувања за квалитет

(i) „Екстра“ класа

5 % од бројот или тежината на цитрусите кое не ги задоволува барањата на класата, но ги задоволува оние барања од класа I или, во исклучителен случај, во рамките на дозволени отстапувањата на таа класа.

(ii) Класа I

10 % од бројот или тежината на цитрусите кое не ги задоволува барањата на класата, но ги задоволува оние барања од класа II или, во исклучителен случај, во рамките на дозволени отстапувањата на таа класа.

(ii) Класа II

10 % од бројот или тежината на цитрусите кое не ги задоволува ниту барањата на класата ниту минималните барања, со исклучок на продуктот погоден од скапување или кое било друго влошување на квалитетот, кое ги прави несоодветни за потрошувачка. Во рамките на оваа дозволени отстапувања, дозволен е максимум 5 % на плодови кое покажува мало површинско незараснато оштетување, суви исекотини или меко или овенато овошје.

B. Дозволените отстапувања на големина

За сите класи и видови изглед: Се дозволува 10 % од бројот или тежината на цитрусите, кое соодветствува на големината веднаш под и/или над неа (или оние во случајот на комбинација на три величини) наведени на пакувањата.

Во секој случај, дозволени отстапувањата од 10 % се однесува само на плодови што не е помало од следниов минимум:

Лимони:	43 мм;
Мандарини, освен клементини:	43 мм;
Клементини:	34 мм;
Портокали:	50 мм.

V. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ИЗГЛЕДОТ

A. Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде еднообразна и да содржи само цитруси од исто потекло, вид или комерцијален вид, квалитет и големина, а по можност од истиот степен на зрелост и развој.

Покрај тоа, за „екстра“ класата е потребна униформност во бојата.

Видливиот дел на содржината на пакувањето мора да биде претставителен за целата содржина.

B. Пакување

Цитрусите мораат да бидат спакувани на таков начин за правилно да го заштити продуктот.

Материјалите кои се користат во пакувањето мораат да бидат нови, чисти и од таков квалитет за да се избегне предизвикување на каква било надворешно или внатрешно оштетување на продуктот. Дозволена е користење на материјали, особено на хартија или печати кои ги носат трговските спецификации, доколку печатењето или етикетирањето е направено со нетоксично мастило или лепило.

Доколку плодovите се индивидуално завиткани, мора да се користат тенка, сува, нова и безмирисна¹ хартија.

Забранета е употребата на каква било супстанца што тежнее да ги измени природните карактеристики на цитрусите, особено неговиот вкус или мирис².

Пакувањата мораат да бидат без туѓа материја. Меѓутоа, дозволена е изглед онаму каде што кратко гранченце (не дрвско) со неколку зелени ливчиња е оставено на плодот.

Наполиците кои се користат за индивидуални плодови не смеат да оставаат видливи трагови после одлепувањето, ниту пак да оставаат оштетувања на кожата.

B. Изглед

Цитрусите може да се презентираат:

(а) наредени во правилни слоеви во пакувањата;

(б) ненаредени во правилни слоеви во пакувањата или во големите пакувања. Оваа изглед е дозволена само за класа I и II;

(в) во поединечни пакувања за директна продажба на потрошувачите со тежина помала од 5 kg или

- направени според бројот на овошјето или

- направени според нето-тежината на пакувањето.

¹ Дозволена е употреба на средства за заштита или која било друга хемиска супстанца подложна на оставање туѓ мирис на кората на овошјето доколку тоа е во согласност со прописите на земјата што ги увезува.

² Дозволена е употреба на средства за заштита или која било друга хемиска супстанца подложна на оставање туѓ мирис на кората на овошјето доколку тоа е во согласност со прописите на земјата што ги увезува.

VI. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ОБЕЛЕЖУВАЊЕТО

Секое пакување мора да ги носи следниве поединечности, со испишан текст групиран на истата страна, читлив и да не може да се избрише, а да биде видлив од надворешната страна.

А. Идентификација

Име и адреса на пакувачот и/или дистрибутерот.

Овој податок може да биде заменет со:

- за сите пакувања ,освен пред-пакувања, со службено издадена или прифатена кодна ознака која го претставува пакувачот и/или дистрибутерот со назнака „пакувач и/или испраќач (или еквивалентни кратенки)“.
- само за пред-пакувања, со името и адресата на продавачот кој е основан во Заедницата со индикација „Пакувано за:“ или еквивалентен податок. Во овој случај, треба да се назначи и кодот кој го означува пакувачот и/или дистрибутерот. Продавачот ќе ги даде сите потребни податоци околу значењето на овој код на барање од инспекциското тело.

Б. Природа на продуктот

- Задолжително е името на видот доколку продуктот не е видлив од надворешната страна, освен за мандарини за кои е задолжително името на видот или варијантата (каде што има потреба);
- Име на видот за портокали;
- Име на видот:
- за лимони: ознаката „Verdelli“ и „Primofiore“ по потреба;
- за клементини: ознаката „клементини, без семки“, „клементини“ (1 до 10 семки), „клементини, со семки“ (повеќе од 10 семки) по потреба.

В. Потекло на продуктот

- Земја на потекло, а по избор, областа каде што е одгледан или национално, регионално или локално име на местото.

Г. Трговски спецификации

- Класа.
- Код за големината плодовите презентирани во согласност со скалата за големина или горниот или долниот код за ограничување на големината во случај на три консекутивни величини на скалата за големина.
- Код на големина и број на плодови, во случај кога овошјето е наредено во слоеви во пакувањето.
- По потреба, може да се користи забелешка за средствата за конзервација или друга користена хемиска супстанца користена во послебербените процеси.

Д. Службена контролна ознака (по избор).

Пакувањата не треба да ги маат наznakите од првиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи однадзор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви наznаки, зошто истите можат да соодадат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА АКТИНИДИЈА

I ДЕФИНИРАЊЕ НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува на сорти актинидии одгледани од *Actinidia chinensis* (Planch.) или *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang и A.R. Ferguson) кои се наменети за свежа консумација. Актинидиите за индустриска обработка се исклучени.

II ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да се дефинираат нормите во однос на квалитетот на актинидиите во фаза на извозна контрола после подготовката и пакувањето.

A. Минимални норми

Во сите класи, субјект на посебните одредби за секоја класа и дозволена дозволени отстапувања, актинидиите мораат да бидат:

- неоштетени (но, без рачка)
- здрави; продукт оштетен од гниење или распаѓање доволно да не може да се консумира е исклучен
- чисти, посебно без било каква видлива страна материја
- адекватно цврсти; не меки; готсушени или сосема исушени
- добро оформени, агломерирани плодови се исклучени
- без штетници
- без оштетувања предизвикани од штетници
- без вишок на надворешна влага
- без било каков стран мирис и/или вкус

Фазата на развикоот и состојбата на актинидиите мора да бидат такви за да им овозможат:

- да го издржат транспортот и манипулирање со нив и
- да пристигнат во задоволителна состојба до саканата дестинација.

B. Минимални барања за зрелост

Актинидиите мораат да бидат доволно развиени и со задоволителна зрелост.

- плодот во време на бербата во регионот и последователно, при пакувањето, како и во увезно извозна фаза мора да има постигнато барем 6,2 ° Бриксови, или 15% сува материја
- во другите фази на продажба и дистрибуција, најмалку 9,5 ° Бриксови

V. Класирање

Актинидиите се класираат во три класи, долу дефинирани:

"Екстра" класа

Актинидиите од оваа класа мораат да бидат со супериорен квалитет. Тие мораат да бидат добро развиени и да ги имаат сите карактеристики и обојување типично за сортата.

Мораат да бидат без оштетувања, со исклучок на многу мали површински оштетувања, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во амбалажа.

Односот минимален/максимален дијаметар на напречен пресек на плодот мора да биде 0.8 или поголем.

I класа

Актинидиите во оваа класа мораат да бидат со добар квалитет и да бидат карактеристични за сортата.

Тие мораат да бидат цврсти и перикарпот да биде перфектно здрав.

Сепак, дозволени се следните оштетувања, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во амбалажа:

- оштетување во формата (меѓутоа без испупчувања или малформации)
- оштетување во обојувањето
- површински оштетувања на пушпата, под услов нивната вкупна површина да не е повеќе од 1 cm²
- мали "Hayward" знаци како надолжни линии без испакнатини.

Односот минимален/максимален дијаметар на напречен пресек на плодот мора да биде 0.7 или поголем.

II класа

Во оваа класа се вклучени актинидиите кои не можат да се квалификуваат во позисоките класи, но ги задоволуваат минималните горе наведени норми.

Плодовите мораат да бидат прилично цврсти и перикарпот да нема некој сериозни оштетувања.

Следните мали отстапувања се дозволени, под услов плодот да ги задржува основните карактеристики кои се однесуваат на квалитетот, издржливоста и изгледот во амбалажа.

- оштетување во формата;
- оштетување во обојувањето
- оштетувања на лушпата, откинати ткива, под услов нивната вкупна површина да не е повеќе од 2 cm²
- понагласени "Nauward" знаци и мали испакнатини
- мали гребнатини

III ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КАЛИБРИРАЊЕ

Големината е одредена од масата на актинидиите.

Минималната маса за "Екстра" класа е 90 g; за I класа е 70 g и за II класа е 65 g.

Разликата меѓу најголемиот и најмалиот плод во секое пакување не смее да биде поголема од

- 10 g за плодови тешки до 85 g
- 15 g за плодови помеѓу 85 и 120 g
- 20 g за плодови помеѓу 120 и 150g
- 40 g за плодови од 150g и повеќе.

IV ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Во однос на квалитетот и големината при секое пакување на продуктот дозволена е дозволени отстапувања за плодовите кои не ги задоволуваат нормите од назначените класи.

A. Дозволени отстапувања во однос на квалитетот

"Екстра" класа

Дозволено е 5% од бројот или тежината на актинидиите да не ги задоволуваат нормите на оваа класа, но мораат да ги задоволуваат нормите на I класа, или исклучително да се во границите на дозволени отстапувања за истата.

I класа

Дозволено е 10% од бројот или тежината на актинидиите да не ги задоволуваат нормите на оваа класа, но мораат да ги задоволуваат нормите на II класа, или исклучително да се во границите на дозволени отстапувања за истата.

II класа

Се толерира 10% од бројот или тежината на актинидите да не ги задоволуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми со исклучок на производи кои се изгниени и распаднати до таа мера што се непогодни за консумација.

Б. Дозволени отстапувања во однос на големината

За сите класи: се дозволува 10% од бројот или тежината на актинидите да не ги задоволуваат нормативите во однос на минималната тежина и/или назначената разлика во тежината.

Сепак димензиите на плодите мораат да бидат блиску до назначената големина, или во случајот на најмали плодови, тие не смеат да тежат помалку од 85 g за "Екстра" класа; 67 g за I класа и 62 g за II класа

V ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ИЗГЛЕДОТ

A. Униформност

Секое пакување мора да содржи исклучиво актинидии од исто потекло, сорта, квалитет и големина.

Сепак, заедно може да се пакува мешавина од разни видови производи опишани во една малопродажна единица¹, под услов тие да се со воедначен квалитет, да постои воедначеност на бојата, сортата и/или комерцијалниот тип и потеклото.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

B. Пакување

Актинидите мораат да бидат пакувани на начин што овозможува заштита на продуктот.

Материјалот кој се користи во внатрешноста на пакувањето мора да биде нов, чист и со квалитет со кој ќе се избегнат надворешни или внатрешни оштетувања на продуктот. Се дозволува користење на материјали, особено хартија или етикети на кои се назначени трговските податоци под услов да бидат отпечатени или запелени со неотровно мастило или лепак.

Налепниците кои се користат за индивидуални плодови не смеат да оставаат видливи трагови после одлепувањето, ниту пак да оставаат оштетувања на пожожицата.

Пакувањата мораат да бидат без било каква страна материја.

B. Изглед

Во "Екстра" класа плодите мораат да бидат презентирани одвоено еден од друг и наредени во еден слој.

¹ Треба да се назначи дека продажната единица се продава целовито

VI ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ОБЕЛЕЖУВАЊЕТО

За секое пакување мора да се напишани следните податоци групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи од надвор.

A. Идентификација

Име и адреса на пакувачот и/или дистрибутерот.

Овој податок може да биде заменет со:

- за сите пакувања ,освен пред-пакувања, со службено издадена или прифатена кодна ознака која го претставува пакувачот и/или дистрибутерот со назнака „пакувач и/или испраќач (или еквивалентни кратенки)“.

- само за пред-пакувања, со името и адресата на продавачот кој е основан во Заедницата со индикација „Пакувано за:“ или еквивалентен податок. Во овој случај, треба да се назначи и кодот кој го означува пакувачот и/или дистрибутерот. Продавачот ќе ги даде сите потребни податоци околу значењето на овој код на барање од инспекциското тело.

B. Природа на продуктот

- Актинидии" и/или "Киви" ако содржината не е видлива од надвор
- Име на сортата

B. Потекло на продуктот

-Земја на потекло, и опционално, област каде се произведени, или име на државата, регионот или локалното место.

Г. Комерцијална спецификација

- Класа
- Големината изразена во минимална и максимална маса на плодите
- Број на плодите (незадолжително)

Д. Официјален контролен знак (опционално)

Пакувањата не треба да ги маат назнаките од првиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи однадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви назнаки, зошто истите можат да содадат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА ЗЕЛЕНИ САЛАТИ, КАДРАВОЛИСНИ И ШИРОКОЛИСНИ ЕНДИВИИ (BATAVIAN)

ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за:

- разни сорти одгледувани салати, и тоа:
 - *Lactuca sativa* L var. *capitata* L. (главести) салати, како и крџки салати од типот „Iceberg“ (Ајсберг)
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. („кос“ или салати „романа“),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (лисната салата) и
 - крстоските од овие сорти
 - кадраволисни сорти (култивари) ендивии од видот *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam.,
 - широколисни (Батавијан) ендивии од видот *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.
- кои треба да се испорачуваат свежи на потрошувачот.

Овој стандард не се однесува на производи за индустриска преработка, ниту за производи како посебни листови, салати со корен или за салати во саксии.

II. ОДРЕДБИ ЗА КВАЛИТЕТ

Целта на стандардот е да ги утврди барањата за квалитет кај производите по подготвувањето и пакувањето.

A. Минимални барања

Кај сите класи, кога ќе се земат предвид посебните одредби за секоја класа и дозволените отстапувања, производот мора да биде:

- цврст;
- здрав: не се дозволува продукт кој е оштетен поради гниење или распаѓање што го прави несоодветен за консумирање;
- чист и потсечен, т.е. практично без земја или други супстрати и без видлива туѓа материја;
- на изглед свеж;
- тургесцентни;
- практично без штеточини;
- без оштетување предизвикано од штеточини;
- без знаци на формирање семе;
- без прекумерна надворешна влажност;
- без невообичаен мирис, односно вкус.

Продуктот мора да биде:

- особено добро оформен;
- нештетен или расипан за сериозно да се наруши квалитетот и да не може да се консумира.

Можат да се дозволат следниве недостатоци, доколку продуктот ги задржи битните карактеристики на квалитет, хранливост и изглед:

- незначително отстапување во бојата;
- незначителна штета предизвикана од штетници.

Главестите салати мораат да имаат срцевина, која може да биде мала. Сепак, кај главестите салати одгледувани во заштитени простори се дозволува отсуство на срцевина.

Се дозволува „кос“ салатите (марулите) да немаат срцевина.

III. ОДРЕДБИ ЗА КАЛИБРИРАЊЕ

Големината се определува според тежината на една салата.

A. Минимална тежина

Минималната тежина за класите I и II е:

	Одгледувани на отворено	Одгледувани во заштитен простор
Главести салати (со исклучок на салатите од типот „Crisphead“ и „Iceberg“) и „кос“ салати и „романа“ (со исклучок на салатите од типот „Little gem“)	150 g	100 g
Главести салати од типот „Crisphead“ и „Iceberg“	300 g	200 g
Листести салати и салати од типот „Little Gem“	100 g	100 g
Кадраволисни ендивии и широколисни ендивии	200 g	150 g

B. Униформност

(a) Салати

Во сите класи, разликата меѓу најлесните и најтешките салати на секој пакет не смее да изнесува над:

- 40 g кога најлесните салати тежат под 150 g по единица;
- 100 g кога најлесната салата тежи помеѓу 150 g и 300 g по единица;
- 150 g кога најлесната салата тежи помеѓу 300 g и 450 g по единица;
- 300 g кога најлесната салата тежи над 450 g по единица.

(б) Кадраволисни и широколисни ендивии (Batavian)

Кај сите класи, разликата помеѓу најлесните и најтешките салати во секое пакување не смее да изнесува над 300 g.

IV. ОДРЕДБИ ЗА ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Дозволени отстапувања во квалитетот и големината се дозволени во секој пакет за производи, кои не ги задоволуваат барањата на наведената класа.

A. Дозволени отстапувања од квалитетот

Класа I

10% од бројот или тежината на салатите кои не одговараат на барањата за класата, а ги исполнуваат барањата на класа II или во исклучителен случај се во рамките на дозволените отстапувања на таа класа.

(ii) Класа II

10% по број на единици кои не ги задоволуваат барањата и на класата и минималните барања со исклучок на производите оштетени од гниеење или друго оштетување што ги прави несоодветни за консумирање.

B. Дозволени отстапувања од големината

Кај сите класи 10% по број на салатите (единиците) кои не ги задоволуваат барањата за големина, а кои не тежат над 10% или под споменатата големина.

V. ОДРЕДБИ ЗА ПАКУВАЊЕТО

A. Униформност

Содржината на секој пакет мора да биде униформна и да содржи само производи од исто потекло, од иста сорта или комерцијален тип, со ист квалитет и големина.

Сепак, заедно може да се пакува мешавина од разни видови производи сплешани во една малопродажна единица¹, под услов тие да се со воедначен квалитет, да постои воедначеност на бојата, сортата и/или комерцијалниот тип и потеклото.

Видливиот дел од содржината на пакетот мора да биде репрезентативен примерок за содржината во целиот пакет.

B. Пакување

Пакувањата мора да обезбедат соодветна заштита на продуктот.

При пакувањето на салатите, треба да се има предвид волуменот и типот на пакувањето за да не се остави празен простор од една страна ниту пак да има нагмечување од друга страна.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат нови, чисти и со таков квалитет за да се избегне предизвикување на било какво надворешно или внатрешно оштетување на продуктот. Дозволено е користење на материјали посебно на хартија или племби, на кои се наведени трговските спецификации при што отпечатениот дел или етикетањето е со неотрвено мастило или лепак. Пакувањето мора да биде чисто, без присуство на страни материји.

¹ Треба да се назначи дека продажната единица се продава целиот с

VI. ОДРЕДБИ ЗА ОБЕЛЕЖУВАЊЕ

Секое пакување¹ мора да ги има следните карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читлива и ознака која не се брише и е видлива од надворешната страна:

A. Идентификација:

Пакувач и/или дистрибутер/превозник

- Име и физичка адреса (пример: улица/град/регион/поштенски број и, ако е различна земјата на потекло, држава).

или

- Официјално признаена ознака од локалните државни институции²

B. Природа на продуктот

- Салати, главести „Batavia“, густо кадравите салати од типот „Crisphead, Iceberg“, „кос“ салати, лисни салати (или на пример, салати: 'Oak leaf', 'lollo bionda', 'lollo rossa', кадрволисни или широколисни ендивии (Batavian) или други синоними, доколку содржината не може да се види од надвор.

- „Little Gem“ ако е неопходно или други синоними
- ознаката „ одгледувани во заштитени простори“ каде што е потребно
- назив на сортата (незадолжително)

Во случај кога продажното пакување содржи мешавина на производи со различна боја, сорта и/или комерцијален тип, се користи „мешавина на салати“ или слична ознака. Ако продуктите не се видливи еднадвор, мора да се назначат боите, сортите и/или комерцијалните типови кои се содржат во пакувањето.

B. Потекло на продуктот

Земја на потеклото и, по избор, областа на одгледување на продуктот или национален, регионален или локален назив на местото.

Во случај кога продажните единици содржат мешавина на производи со различна боја, вид и/или комерцијален тип на домати кои имаат различно потекло, називот на секоја земја на потекло треба да се назначи паралелно со називот на бојата, сортата или комерцијалниот тип од каде што потекнуваат.

Г. Комерцијални спецификации:

- класа,
- големина изразена со минималната тежина по единица (или број на единици).
- Нето тежина (незадолжително)

Д. Официјална ознака на пакувањето (незадолжително)

Пакувањата не треба да ги имаат наznakите од првиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи еднадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви наznаки, зошто истите можат да содадат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмагку две страни од палетата.

¹ Пакувањата наменети за малопродажба нема да бидат предмет на овие одредби за обележување туку ќе бидат предмет на националната легислатива. Сепак, означувањата кои се наведени ќе бидат применети при транспорт на пакување кои содржат вакво тип пакување.

² Националната легислатива кај повеќето земји бара експлицитна декларација за името и адресата. Сепак, во случаи кога се користи официјална ознака, мора да постои референца за пакувач и/или дистрибутер (или еквивалентни крџени). Пред официјалниот знак, мора да стои ISO 3166 (алфа) кодот на земјата/областа кој го признаваат официјалниот знак, ако тоа не е земјата на потекло

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА ПРАСКИ И НЕКТАРИНИ

I. ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за праските и нектарини од сортите (култиварите)¹ од *Prunus persica* Sieb. и Zucc. за да се понудат на потрошувачите во свежа состојба, а исклучени се праски и нектарини наменети за индустриска преработка.

II. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да се дефинира барањето за квалитет на праските и нектарини по подготовката и пакувањето.

A. Минимални барања

За сите класи, предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени дозволени отстапувања, праски и нектарини мора да се:

- цели,
- здрави, се исклучува присуство на трули праски и нектарини или со отстапувања што не се погодни за консумирање;
- чисти, практично од секаква видлива надворешна материја, практично незаразени од штетници,
- практично без оштетување предизвикано од штеточини, без абнормална надворешна влага;
- без надворешна миризба и/и тв.и вкус.

Праските и нектарини мора внимателно да се собрани. Тие мора да се соодветно развиени и нивната зрела состојба мора да биде таква за да се овозможи истите:

- да го издржат транспортот и пакувањето со нив; и
- да пристигнат во задоволителна состојба на местото на дестинација.

B. Минимални барања за зрелост

Праските и нектарините мораат да бидат доволно развиени со адекватен степен на зрелост.

Фазата на развој и степенот на зрелост кај праските и нектарините мора да им овозможи да го продолжат процесот на зреење за да го постигнат задоволителниот степен на зрелост. За да биде задоволено ова барање, рефрактометрискиот индекс на плодот, мерен во средината на мезокарпот, на напречен пресек, мора да биде поголем или еднаков на 8°Brix, а цврстината на плодот мора да биде пониска од 6,5 kg мерено со пенетрометар од 8,5 mm дијаметар (или 0,5 cm²) на две точки од најширокиот (екваторијалниот) дел на плодот.

V. Класификација

Праските и нектарини се класифицираат во три класи, кои се подопу дефинирани:

- (i) "Екстра" класа:

Праските и нектарини од оваа класа мора да бидат со врвен квалитет. По форма, развој и боја мора да се типични за сортата која е дозволена во областа во која тие се одгледуваат. Не смеат да имаат недостатоци со исклучок на многу мали површински недостатоци, ако тие не влијаат на општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето.

¹ овој текст се однесува на сорти со мовлеста и глатка површина, со семка која тешко или лесно се одвојува од мезокарпот

(ii) I класа

Праските и нектарини од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да имаат карактеристики типични за соратата, која е дозволена во областа во која тие се одгледуваат. Како и да е, може да се дозволат мали недостатоци во обликот, развојот и бојата. Месестиот дел мора да биде перфектно здрав. Се исклучуваат праски кои се напукнати кај дршката. Како и да е, може да се дозволат мали недостатоци на лушпата, ако истите не влијаат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето и не надминуваат:

- 1 см во должина за недостатоци со долгнавест облик,
- 0,5 см² од вкупната површина за други недостатоци.

(iii) II класа

Оваа класа вклучува праски и нектарини кои не се квалификуваат за да бидат во повисоките класи, но ги задоволуваат минималните барања кои се погоре наведени. Месестиот дел не треба да покажува било какви посериозни недостатоци. Дозволно е на плодот да има напукнатини каде што е прикачена дршката единствено во рамките на дозволени отстапувања во квалитетот.

Може да се дозволат недостатоци на лушпата ако гледовите остануваат со нивните есенцијални карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и претставување, и не надминуваат:

- 2 см во должина за недостатоци со долгнавеста форма, и
- 1,5 см² од вкупната површина за други недостатоци.

III. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА СОРТИРАЊЕ

Големината е утврдена со:

- обемот, или
- максималниот дијаметар на екваторијалниот дел.

Праските и нектарини мора да се сортираат според следната скала:

дијаметар	код	обем
90 mm и погоре	AAAA	28 cm и погоре
80 mm и погоре, но под 90 mm	AAA	25 cm и погоре, но под 28 cm
73 mm и погоре, но под 80 mm	AA	23 cm и погоре, но под 25 cm
67 mm и погоре, но под 73 mm	A	21 cm и погоре, но под 23 cm
61 mm и погоре, но под 67 mm	B	19 cm и погоре, но под 21 cm
56 mm и погоре, но под 61 mm	C	17,5 cm и погоре, но под 19 cm
51 mm и погоре, но под 56 mm	D	16 cm и погоре, но под 17,5 cm

Минималната големина за "Екстра" класа е 17,5 см (обем) и 56 мм (дијаметар). Големината D (51 мм и повеќе, но под 56 мм во дијаметар или 16 см и повеќе, но под 17,5 см во обем), не е дозволена во периодот од 1 јули до 31 септември.

Сортирањето е задолжително за сите класи.

IV. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Дозволени отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволуваат за секое пакување на производи кои не ги задоволуваат барањата на назначената класа

A. Дозволени отстапувања во квалитетот

(i) "Екстра" класа

5% од бројот или тежината на праските и нектарини не ги задоволуваат барањата за класата, но ги исполнуваат барањата за I класа, или, со исклучок, се во рамките на дозволени отстапувања на таа класа.

(ii) I класа

10% од бројот или тежината на праските и нектарини не ги задоволуваат барањата на класата, но ги исполнуваат барањата за II класа, или, со исклучок, се во дозволени отстапувања на таа класа.

(iii) II класа

10% од бројот или тежината на праските и нектарини не ги задоволуваат барањата на класата ниту минималните барања, со исклучок на плодите кои се прогниени или сите други отстапувања кои ги прават неподобни за консумирање.

B. Дозволени отстапувања во големината

За сите класи, 10% од бројот или тежината на праски и нектарини до 1 см поголеми или помали од големината назначена на пакувањето, во случај да сортирањето е по обем. Во случај сортирањето да е по дијаметар, дозволени се отстапувања и до 3 мм поголеми или помали. Како и да е, за плодови од најниските класи овие дозволени отстапувања се применуваат само за праски или нектарини со помала големина, но не повеќе од 6 мм (обем) или 2 мм (дијаметар) од утврдената минимална големина.

V. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ПАКУВАЊЕТО

A. Униформност

Содржината на секое пакување мора да е униформна и да содржи единствено праски или нектарини со исто потекло, сорта, квалитет, степен на зрелост и големина и за "Екстра" класа содржината мора да е униформна по бојата.

Видливиот дел од содржината на секва паковка мора да е репрезентативна за сета содржина.

Налепниците кои се користат за индивидуални плодови не смеат да оставаат видливи трагови после одлепувањето, ниту пак да оставаат оштетувања на pokožицата.

B. Пакување

Праските или нектарини мора да се пакуваат на таков начин за да обезбедат правилна заштита на производот.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат нови, чисти и со таков квалитет за да се избегне предизвикување на било какво надворешно или внатрешно оштетување на производите. Дозволено е користење на материјали, посебно на хартија или племби, на кои се наведени трговските спецификации при што отпечатениот дел или етикетирањето е со не-отровно мастило или лепак. Пакувањата мора да бидат ослободени од сета надворешна материја

B Изглед

Праските или нектарини можат да се претстават и:

- во мали единечни пакувања,
- во еден слој, во случај на "Екстра" класа; секој единечен плод од оваа категорија мора да е одделен еден од друг.

За I и II класа:

- во еден или два слоја, или
- не повеќе од четири слоја кога плодовите се сместени во крути лежишта на тој начин што е одделен плодот од слојот што е веднаш под него.

VI. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ОБЕЛЕЖУВАЊЕ

Секое пакување мора да ги има следните карактеристики, со букви групирани од иста страна, читлива и ознака која не се брише и видлива од надворешната страна:

A. Идентификација:

Име и адреса на пакувачот и/или дистрибутерот.

Овој податок може да биде заменет со:

- за сите пакувања, освен пред пакувања, со службено издадена или прифатена кодна ознака која го претставува пакувачот и/или дистрибутерот со назнака „пакувач и/или испраќач (или еквивалентни кратенки)“.

- само за пред-пакувања, со името и адресата на продавачот кој е основан во Заедницата со индикација „Пакувано за:“ или еквивалентен податок. Во овој случај, треба да се назначи и кодот кој го означува пакувачот и/или дистрибутерот. Продавачот ќе ги даде сите потребни податоци околу значењето на овој код на барање од инспекциското тело.

B. Природа на продуктот:

- "праски" или "нектарини", доколку содржината на пакувањето не е видлива од надвор,
- боја на мезокарпот
- име на сортата (незадолжително).

Ц. Потекло од продуктот:

Земјата на потекло и, незадолжително, областа каде се одгледуваат, или националното, регионалното или локалното име на местото.

Д. Комерцијални спецификации:

- класа,
- големина изразена со максималниот и минималниот дијаметар или

- минималниот и максималниот обем или согласно со кодирањето наведено во поглавје III "Одредби кои се однесуваат на сортирањето",
- број на единици (незадолжително),
- минимална содржина на шеќер, измерена со рефрактометар и изразена во Brix степени (незадолжително),
- максимална цврстина, измерена со пенетрометар и изразена во $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$ (незадолжително).

E. Официјална контролна марка (незадолжително)

Пакувањата не треба да ги имаат насоките од прелиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи однадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви знаци, зошто истите можат да создадат забуна. Кога се ставаат на папета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од папетата.

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА КРУША

I. ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за сорти (култивари) круша добиени од *Pyrus Communis L.*, наменети за свежа консумација, додека круши наменети за индустриска обработка се исклучени.

II. ОДРЕДБИ ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да ги определи барањата за квалитет на крушите, по подготовките и пакувањето.

A. Минимални барања

Во сите класи, предмет на посебните одредби за секоја класа и дозволени отстапувања, крушите мора да бидат:

- неоштетени,
- здрави, плодовите кои заради појавување на гнијез или расипување се неприменливи за употреба, се исклучуваат
- чисти, практично без видливи страни тела,
- практично без присуство на штетници,
- практично без оштетувања предизвикани од штетници и болести,
- без вишок на надворешна влага,
- без било каков стран мирис и/или вкус.

Освен тоа, плодовите мораат да бидат претходно внимателно берени.

Фазата на развитокот и состојбата на крушите мора да бидат такви за да им овозможат:

- продолжување на процесот на зреење за да го достигнат бараниот степен на зрелост, во однос на сорните карактеристики,

- да го издржат транспортот и манипулирање со нив и
- да пристигнат во задоволителна состојба до саканата дестинација.

Б. Класификација

Крушите се класифицираат во три класи определени подолу.

(i) „Екстра“ класа

Крушите од оваа класа мора да бидат со највисок квалитет. По облик, големина и боја, тие мора да бидат карактеристични на сортата со нештетена дршка.

Внатрешноста на плодот мора да биде беспрекорно здрава, а лушпата да биде без кафени обојувања

Плодовите мора да бидат без оштетувања, со исклучок на многу мали површински оштетувања кои не би влијаеле врз општиот изглед на продуктот, магационирање и изгледот во пакување.

Конзистенцијата на крушата мора да биде хомогена, без тврди пектински честици.

(ii) Класа I

Крушите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. По облик, големина и боја тие мора да бидат карактеристични за сортата¹.

Внатрешноста на плодот мора да биде беспрекорно здрава.

Сепак, дозволени се следниве незначителни отстапки кои не би влијаеле врз општиот изглед на продуктот, квалитетот, магационирање и изгледот при пакување:

- незначително оштетување во обликот,
- незначително оштетување во развиеноста,
- незначително оштетување во бојата,
- незначителни оштетувања на кората што не смеат да надминат:
 - 2 cm во должина за оштетувања од долгнавест облик,
 - 1 cm² од целосната површина за други оштетувања, со исклучок на крастата (*Venturia pirina* и *V. inaequalis*), која не смее да премине повеќе од 0,25 cm² од целосната површина,
 - незначително раздробување кое не смее да премине 1 cm² од целосната површина.

Рачката на плодот може да биде малку оштетена.

Конзистенцијата на крушата мора да биде хомогена, без тврди пектински честици

(iii) Класа II

¹ Отворена листа на крупноплодни и летни сорти круши се наоѓа во прилог

Оваа класа вклучува јаболка што не ги исполнуваат квалификациите за вклучување во повисоките класи, но ги задоволуваат минималните барања определени погоре.

Внатрешноста на плодот мора да биде без поголеми оштетувања.

Дозволене се следниве оштетувања каде што плодот би ги задржал суштинските карактеристики во однос на квалитетот, магационирањето и изгледот:

- оштетувања во обликот,
- оштетувања во развиеноста,
- оштетувања во бојата,
- слаба мрежавост,
- оштетувања на кората кои не смеа да преминат:
 - 4 cm во должина за оштетувања од долгнавест облик,
 - 2,5 cm² од целосната површина за други оштетувања, со исклучок на крастата (*Venturia pirina* и *V. inaequalis*), која не смеа да премине повеќе од 1 cm² од целосната површина,
 - незначително раздробување кое не смеа да премине 1 cm² од целосната површина.

III. ОДРЕДБИ ВО ВРСКА СО ГОЛЕМИНАТА

Големината се определува или со максимален пречник на напречен пресек, или со масата на плодот.

Кога големината се определува според пречникот, во секоја класа се бара минимален пречник, според следново:

	Екстра	Класа I	Класа II
Крупноплодни сорти	60 mm	55 mm	55 mm
Други сорти	55 mm	50 mm	45 mm

Како исклучок, за летните круши, приложени во прилогот кон овој стандард, нема да се применуваат долните пропишани граници за големина.

За да се обезбеди Униформност на големината во пакет:

- за големина на плодот која се одредува според пречникот, разликата во пречник меѓу плодовите во исто пакување се ограничува на:

- 5 mm за плодови од „екстра“ класата и за плодови од класите I и II пакувани во редови и слоеви,
- 10 mm за класа I плодови пакувани слободно во пакет или во продажна амбалажа.

Нема ограничувања за Униформност во големината на плодовите од II класа пакувани слободно во пакет или во продажна амбалажа.

IV. ОДРЕДБИ ВО ВРСКА СО ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Дозволени отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволува за секое пакување на производите што не ги задоволуваат барањата на односната класа.

A. Дозволени отстапувања за квалитетот

(i) „Екстра“ класа

5% од крушите по број или маса што не ги задоволуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од I класа или исклучително, да се во границите на дозволени отстапувањата за истата. Во рамките на оваа дозволени отстапувања, не повеќе од 0,5% од вкупната маса мораат да бидат од производ кој ги задоволува барањата за класа II

(ii) I Класа

10% од крушите по број или маса што не ги задоволуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од I класа или исклучително, оние што се во рамките на дозволени отстапувања за таа класа. Во рамките на оваа допуштање, не повеќе од 1% од плодвите може да не ги задоволуваат ниту критериумите за класа II ниту минималните барања. Производите кои што се гнили или непогодни за консумација се исклучуваат. Крушите кои што се без рачки, не се предмет на оваа дозволени отстапувања

(iii) II Класа

10% од крушите по број или маса што не ги задоволуваат ниту барањата на класата ни минималните барања, со исклучок на производите зафатени од гнилеж или некое друго расипување што ги доведува до неупотреблива состојба за консумација.

Во рамките на оваа дозволени отстапувања се дозволува максимум 2% од плодвите по број или маса, а што ги покажуваат следниве оштетувања:

- незначително оштетување или незараснати пукнатини;
- многу мали траги на гниење;
- присуство на црви и/или оштетувања на пулпата предизвикани од штетници.

B. Дозволени отстапувања за големината

За сите класи:

(a) 10% по број или маса од плодвите не се совпаѓаат со големината спомената непосредно погоре или подолу, која што е обележана на пакувањето, при што е за плодвите класифицирани во најмалата класа за големина, дозволено максимално отстапување од 5 mm под минимумот.

(b) За плодвите кои не се предмет на правилата за униформност, 10% од бројот или тежината на плодвите може да имаат 5 mm варирања во однос на минималната големина.

V. ОДРЕДБИ ВО ВРСКА СО ПАКУВАЊЕТО

A. Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде изедначено и да содржи само круши од исто потекло, сорта, квалитет и големина (ако е сортирана по големина) и ист степен на зрелост.

Во „екстра“ класата, плодовите исто така мора да бидат изедначени и по боја.

Видливиот дел од содржината на пакетот мора да биде репрезентативен за целата содржина.

Сепак, дозволено е да се пакуваат круши кои се различни по боја, вид, и/или комерцијален тип во единствена продажна единица¹, под услов тие да се со воедначен квалитет, да постои воедначеност на сортата.

B. Пакување

Крушите мора да бидат пакувани, така што продуктот ќе биде правилно заштитен.

Материјалите што се користат во внатрешноста на пакувањето мораат да бидат нови, чисти и квалитетни, со цел да се избегне надворешно или внатрешно оштетување на продуктот. Користење на материјали кои носат трговските ознаки, особено оние од хартија или печати, е дозволено под услов да не содржат токсично мастило или лепило.

Пакувањата мора да бидат без било каква страна материја.

Налепниците кои се користат за индивидуални плодови не смеат да оставаат видливи трагови после одлепувањето, ниту пак да оставаат оштетувања на покожцата.

B. Изглед

Во „екстра“ класата, плодовите мора да бидат пакувани во слоеви.

VI. ОДРЕДБИ ВО ВРСКА СО ОБЕЛЕЖУВАЊЕ

Секое пакување² мора да ги има следните карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читлива и ознака која не се брише и е видлива од надворешната страна:

A. Идентификација:

Пакувач и/или дистрибутер/превозник

- Име и физичка адреса (пример: улица/град/регион/поштенски број и, ако е различна земјата на потекло, држава).

или

- Официјално признаена ознака од локалните државни институции³

¹ Треба да се назначи дека продажната единица се продава целовито

² Пакувањата наменети за малопродажба нема да бидат предмет на овие одредби за обележување туку ќе бидат предмет на националната легислатива. Сепак, означувањата кои се наведени ќе бидат применети при транспорт на пакување кои содржат ваков тип пакување.

³ Националната легислатива кај повеќето земји бара експлицитна декларација за името и адресата. Сепак, во случаи кога се користи официјална ознака, мора да постои референца за пакувач и/или дистрибутер (или еквивалентни кратенки). Пред официјалниот знак, мора да стои ISO 3166 (алфа) кодот на земјата/областа кој го признаваат официјалниот знак, ако тоа не е земјата на потекло

Б. Природа на продуктот:

- "Круши" доколку содржината не се гледа однадвор.
- име на сортата.
- Ако се повеќе сорти, имињата на сортите.

В. Потекло на продуктот:

Земјата на потекло и, незадолжително, областа каде се одгледуваат, или националното, регионалното или локалното име.

Земја на потекло и, незадолжително, регионален, национален или локален назив на местото. Во случај кога продажните единици содржат мешавина на различни сорти од круши кои се од различно потекло треба да се назначи земјата на потекло за секоја од сортите.

Д. Комерцијални спецификации:

- класа,
- Големина, за плодовите кои што се пакувани во редови или слоеви, број на единици. Ако идентификацијата е направена според големината, треба да се наведат следните податоци:
 - (а) за производи кои подлежат на правилата за униформност да се назначи минималниот и максималниот дијаметар
 - (б) за производи кои не се предмет на правилата за униформност, да се назначи дијаметарот на најмалиот плод во пакувањето проследено со назнака „и поголемо“ или еквивалентна назнака или ако е погодно да се назначи дијаметарот на најкрупниот плод во пакувањето.

Ѓ. Официјална ознака на пакувањето (незадолжително)

Пакувањата не треба да ги имаат наznakите од грзист подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи однадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, голомопродажните пакувања не треба да содржат никакви назнаки, зошто истите можат да содадат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

Додаток

Критериуми за големина

L = Крупноплодни сорти

SP = Летни круши за кои не е потребно спазување на минималните граници

Отворена листа на сорти круши класифицирани според критериумите за големина:

Ситноплодните и другите сорти кои не се наоѓаат на оваа листа може да бидат продавани доколку ги задоволуваат критериумите за големина како што е наведено во одделот III на овој стандард.

Некои од сортите што наведени подолу, се означуваат под трговски имиња, за чии заштитни знаци аплицирале или ги добиле во една или повеќе држави. Во првата и втората колона од табелата подолу не се наведени овие трговски имиња. Референци на познатите заштитни знаци се наведени само како информација во третата колона.

Сорта	Синоними	Трговски знаци	Големина
Abbé Fétel	Abate Fétel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apré-mont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Moretini	Moretini		SP
Blanca de Aranjuez,	Agua de Aranjuez, Espadana, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Cure	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du cornice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Étrusca			SP
Flamingo			L

Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Josephine			L
Kieffer			L
Klapa Milule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Magallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscateilla			SP
Mramornaja	Mramornoje		L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passé Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Suvenirs			L
Santa Maria	Santa Maria Morellini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА ЈАГОДИ

I. ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за сортите (култиварите) јагоди од *Fragaria L.* за да се понудат на потрошувачите во свежа состојба, а се исклучени јагодите наменети за индустриска преработка.

II. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да се дефинира барањето за квалитет на јагодите по подготовката и пакувањето.

A. Минимални барања

За сите класи, предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени дозволени отстапувања, јагодите мора да се:

- цели,
- здрави; се исклучуваат трупи јагоди отстапувања со што не се погодни за консумирање;
- чисти, практично без било каква видлива надворешна материја,
- со свежа појава, меѓутоа неизмени
- практично незаразени од штеточини,
- практично немаат оштетување предизвикано од штеточини;
- со венечни пивчиња - каликс (освен во случај на шумски јагоди); каликсот и дршката, ако се присутни, мора да бидат свежи и зелени
- немаат абнормална надворешна влага;
- немаат надворешна миризба и/или вкус.

Јагодите мора внимателно да се собираат. Тие мора да се задоволително развиени и да покажуваат задоволителна зрелост. Развојот и состојбата мора да биде таква за да се осезможи истите:

- да го издржат транспортот и ракувањето со нив; и
- да пристигнат во задоволителна состојба на местото на дестинација.

B. Класификација

Јагодите се класифицираат во три класи, кои се подолу дефинирани:

(i) "Екстра" класа

Јагодите од оваа класа мора да бидат со врвен квалитет. Тие мора да ги имаат карактеристиките типични за сортата. Мора да имаат свежа, чиста појава, истакнувајќи ги карактеристиките на сортата.

Не смеат да имаат земја на нив.

Не смеат да имаат недостатоци со исклучок на многу мали површински недостатоци, подуслов дека овие не влијаат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето во пакувањето.

(ii) I класа

Јагодите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Во бојата и формата тие мора да имаат карактеристики типични за сортата.

Како и да е, следните мали недостатоци може да бидат дозволени обезбедувајќи дека тие не влијаат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување, и изгледот на пакувањето:

- мал недостаток на формата,
- бела дамка, која не надминува една десетина од површината на овошјето,
- мали површински знаци на притисок.
- Не смеат да имаат земја на нив.

(iii) II класа

Оваа класа вклучува јагоди кои не се квалификуваат за да бидат во повисоките класи, но ги задоволуваат минималните барања кои се погоре наведени. Дозволени се следните недостатоци под услов јагодите да останат со нивните есенцијални карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на одгледување и претставување:

- недостатоци во формата,
- бела дамка која не надминува една петина од површината на плодот
- мал сув дел кој не се шири,
- мали траги од земја.

III. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КАЛИБРИРАЊЕ

Големината е утврдена со максималниот дијаметар на екваторијалниот дел.

Јагодите мора да бидат со следните минимални големини:

Екстра Класа: 25mm

Класите I и II: 18mm

Не постои минимална големина за дивите јагоди.

IV. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Дозволени отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволува за секое пакување за производство кое не ги задоволува барањата на назначената класа.

A. Дозволени отстапувања во квалитетот

(i) "Екстра" класа

5% од бројот или тежината на јагодите не ги задоволуваат барањата за класата, но ги исполнуваат барањата за I класа, или, со исклучок, се во рамките на дозволени отстапувања на таа класа. Од овие 5% не повеќе од 2% може да бидат расипано овошје.

(ii) I класа:

10% од бројот или тежината на јагодите кои не ги задоволуваат барањата на класата но ги исполнуваат барањата за II класа, или, со исклучок, се во рамките на дозволени отстапувања на таа класа. Од овие 10% не повеќе од 2% може да содржат расипано овошје.

(iii) II класа

10% од бројот или тежината на јагодите не ги задоволуваат барањата на класата ниту минималните барања, со исклучок на производите кои се прогниени, појако модри или сите други отстапувања кои ги прават неподобни за консумирање. Од овие 10% не повеќе од 2% може да содржат расипано овошје.

Б. Дозволени отстапувања во големината

За сите класи, 10% од бројот или тежината на јагодите кои отстапуваат од минималната големина .

V. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ПАКУВАЊЕТО

A. Униформност

Содржината на секое пакување мора да е униформна, и да се состои единствено од јагоди со исто потекло, сорта, квалитет и големина.

Кај Екстра Класата - со исклучок на шумските јагоди-мора да бидат посебно униформни и регуларни во однос на степенот на зрелост, боја и големина. Во класа I, јагодите може да бидат помалку униформни во големина.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

Б. Пакување:

Јагодите мора да се пакуваат на таков начин за да обезбеди правилна заштита на продуктот.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат нови, чисти и со таков квалитет за да се избегне предизвикување на било какво надворешно или внатрешно оштетување на производите. Дозволено е користење на материјали, посебно на хартија или плумби, на кои се наведени трговските спецификации при што отпечатениот дел или етикетањето е со не-отровно мастило или лепак.

Посебно овошјето од "Екстра" класа мора да биде добро претставено. Пакетите мора да бидат ослободени од било какви надворешни материји.

Налепниците кои се користат за индивидуални плодови не смеат да оставаат видливи трагови после одлепувањето, ниту пак да оставаат оштетувања на покожицата.

VI. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ОБЕЛЕЖУВАЊЕТО

Секое пакување мора да ги има следните карактеристики, со букви кои се групирани на иста страна, читлива и ознака која не се брише и видлива од надворешната страна:

A. Идентификација

Име и адреса на пакувачот и/или дистрибутерот.

Овој податок може да биде заменет со:

- за сите пакувања, освен пред-пакувања, со службено издадена или прифатена кодна ознака која го претставува пакувачот и/или дистрибутерот со назнака „пакувач и/или испраќач (или еквивалентни кратенки)*“.

- само за пред-пакувања, со името и адресата на продавачот кој е основан во Заедницата со индикација „Пакувано за:“ или еквивалентен податок. Во овој случај, треба да се назначи и кодот кој го означува пакувачот и/или дистрибутерот. Продавачот ќе ги даде сите потребни податоци околу значењето на овој код на барање од инспекциското тело.

B. Природа на продуктот:

* „Јагоди“, доколку содржината на пакувањето не е видлива од надвор,

- име на сортата(необврзувачки)

V. Потекло од продуктот:

- Земја на потекло и, незадолжително, областа каде се одгледуваат, или националното, регионалното или локалното име на местото.

Г. Комерцијални спецификации:

- класа,

Д. Официјална контролна марка (незадолжително)

Пакувањата не треба да ги маат насоките од првиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи однадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви знаци, зошто истите можат да соодат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на счигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА СЛАТКА ПИПЕРКА

I. ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за слатките пиперки одгледани од сортите (култиварите) *Capsicum annuum* L. var. *annuum* за свежа консумација, а исклучени се слатките пиперки наменети за индустриска преработка. Според нивниот облик се разликуваат четири комерцијални вида:

- долги слатки пиперки
- бабури со повеќе врвови
- бабури со еден врв
- гамби

II. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да се дефинира барањето за квалитет на слатките пиперки по подготовката и пакувањето.

A. Минимални барања

- За сите класи, предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени дозволени отстапувања, слатките пиперки мора да се: цели,
- здрави; се исклучуваат трупи слатки пиперки или со отстапувања што не се погодни за консумирање;
- чисти, практично од секаква видлива надворешна материја, свежи;
- практично незаразени од штеточини,
- практично без оштетување предизвикано од штеточини;
- добро развиени;
- без зацелени повреди;
- без пригор од сонце (освен за спецификациите од Поглавје Б; Класификација, точка (ii));
- со дршка;
- без абнормална надворешна влага;
- без надворешна миризба и/или вкус.

Развојот и состојбата на слатките пиперки мора да биде таква за да се овозможи истите:

- да го издржат транспортот и ракувањето со нив; и
- да пристигнат во задоволителна состојба на местото на дестинација.

B. Класификација

Слатките пиперки се класифицираат во две класи, кои се подолу дефинирани:

- (i) I класа

Слатките пиперки од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Во однос на развојот формата и бојата мора да ги имаат карактеристиките на сортага и/или комерцијалниот вид со оглед на степенот на зрелост. Тие мора да се: цврсти;

- практично неоштетени/нерасипани.

Дршката може да биде малку оштетена или скратена со цела чашка.

(ii) II класа

Оваа класа вклучува слатки пиперки кои не се квалификуваат за да бидат во повисоките класи, но ги задоволуваат минималните барања кои се погоре наведени. Како и да е, дозволени се следните мали недостатоци, ако пиперките ги задржуваат есенцијалните карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето:

- недостатоци во однос на формата и развојот;
- потемнети делови од сонце или слабо третирани повреди, со граница од 2 см во должина за недостатоци со долганвеста форма и 1 см² од вкупната површина за други недостатоци;
- малку суви површински пукнатини кои не надминуваат цела кумулативна должина од 3 см.

Можат да бидат помалку цврсти но да не се овенати. Дршката може да биде оштетена или исечена.

III. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА СОРТИРАЊЕ

Сортирањето е утврдено со дијаметар на горниот дел (ширина) на слатките пиперки. Во случај на гамбите (во форма на домати) изразот "ширина" значи максималниот екваторијален (напречен) дел.

За сортирањето на слатките пиперки, разликата на дијаметарот помеѓу најголемата и најмалата пиперка во некои пакувања не смее да надмине 20 mm. Ширината на слатките пиперки не смее да биде помала од:

- кај долганвести слатки пиперки (остри, зашипени, конусни): 20 mm;
- кај четврати слатки пиперки (бабури) и кај четвртасти конусни слатки пиперки (клинест врв), односно бабури: 40 mm
- кај гамбите (пиперки во форма на домати): 55 mm.

Сортирањето не е задолжително за II класа, предмет на минимални големини.

Барањата за сортирање не се применуваат кај минијатурните продукти¹.

¹ Минијатурен продукт подразбира сорта или култивар од пиперка добиен по пат на селекција и/или специјални култивациони техники, исклучувајќи ги плодите од не-минијатурни сорти кои се недоразвиени и со неадекватна големина. Сите други барања на стандардот мора да бидат задоволени.

IV. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Дозволени отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволува за секое пакување на производство кое не ги задоволува барањата на назначената класа.

A. Дозволени отстапувања во квалитетот

(i) I класа

10% од бројот или тежината на слатките пиперки не ги задоволуваат барањата за класата, но ги исполнуваат барањата за II класа, или, со исклучок, се во дозволени отстапувања на таа класа.

(ii) II класа

10% од бројот или тежината на слатките пиперки не ги задоволуваат барањата на класата ниту минималните барања, исклучувајќи ги меѓутоа, производите кои се прогнени или имаат отстапувања кои ги прават неподобни за консумирање.

B. Дозволени отстапувања во големината

(i) I класа

10% од бројот или тежината на слатките пиперки не се согласно со големината утврдена во рамките на граница од ± 5 мм вклучувајќи не повеќе од 5% слатки пиперки под минимално утврдената големина.

(ii) II класа

Сортирани слатки пиперки

10% од бројот или тежината на слатките пиперки не се согласно со големината утврдена во рамките на граница од ± 5 мм вклучувајќи не повеќе од 5% слатки пиперки под минимално утврдената големина.

- Несортирани слатки пиперки

5% од бројот или тежината на слатките пиперки до 5 мм помали од минимално утврдената големина.

V. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ПАКУВАЊЕТО

A. Униформност

Содржината на секое пакување мора да е униформна и да се состои единствено од слатки пиперки со исто потекло, сорта или комерцијален вид, квалитет и големина (доколку се сортирани), и во случај на I класа, со проценка ист степен на зрелост и боја.

Меѓутоа, дозволена е мешавина на слатки пиперки со различна боја, доколку се униформни во однос на потеклото, комерцијалниот вид, квалитетот и големината (доколку се сортирани) и да има исти број на слатки пиперки од секоја боја.

За паковките од слатки пиперки со максимална нето тежина до 1 кг, униформност се бара само во однос на потеклото и квалитетот. Кога слатките пиперки со различни бои се пуштени на пазарот, не се бара униформност во однос на потеклото.

Во случај на сортирано производство, долгнавестите слатки пиперки треба да бидат задоволително униформни во однос на должината.

Минијатурните слатки пиперки мора да бидат воедначени во големина. Може да се мешаат со други минијатурни продукти од различен вид и потекло.

Видливиот дел од содржината на секоја паковка мора да е репрезентативна за сета содржина.

Б. Пакување:

Слатките пиперки мора да се пакуваат на таков начин за да ако тие се соодветно заштитени.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат нови, чисти и со такв квалитет за да се избегне предизвикување на бипо какво надворешно или внатрешно оштетување на продуктот. Дозволено е користење на материјали, посебно на хартија или племби, на кои се наведени трговските спецификации при што отпечатениот дел или етикетањето е со не-отровно мастило или лепак. Пакувањата мора да бидат ослободени од сета надворешна материја.

Етикетите поединечно залепени на продуктот не треба да остават видливи траги од лепило, ниту пак да доведе до оштетување на пушпата.

VI. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ОБЕЛЕЖУВАЊЕ

Секое пакување мора да ги има следните карактеристики, со букви групирани на иста страна, читлива и ознака која не се брише и е видлива од надворешната страна:

А. Идентификација:

Име и адреса на пакувачот и/или дистрибутерот.

Овој податок може да биде заменет со:

- за сите пакувања, освен пред-пакувања, со службено издадена или присфатена кодна ознака која го претставува пакувачот и/или дистрибутерот со назнака „пакувач и/или испраќач (или еквивалентни кратеници)“.

- само за пред-пакувања, со името и адресата на продавачот кој е основан во Заедницата со индикација „Пакувано за:“ или еквивалентен податок. Во овој случај, треба да се назначи и кодот кој го означува пакувачот и/или дистрибутерот. Продавачот ќе ги даде сите потребни податоци скопу значењето на овој код на барање од инспекциското тело.

Б. Природа на продуктот:

- 'Слатки пиперки' и

- боја

- Комерцијален вид (*долгнавести*, *бабури*, *гамби* конусни*, *рамни*) или името на содата.

Во случај пакувањата или малопродажните пакувања да содржат мешавина од различни бои или комерцијални типови пиперка треба да се наведе:

- „Мешани пиперки“ – или назив со слично значење.

- Ако содржината на пакувањето не е видлива однадвор да се назначи бојата и/или комерцијалниот тип на слатки пиперки и бројот на парчиња од секоја боја и/или комерцијален тип.

В. Потекло на продуктот:

Земјата на потекло и, незадопжительно, областа каде се одгледуваат, или националното, регионалното или локалното име.

Во случај пакувањата или малопродажните пакувања да содржат мешавина од различни бои и/ или комерцијални типови пиперка од различно потекло, треба да се наведат земјите на потекло веднаш то името на коресподентната боја и/или комерцијален тип.

Г. Комерцијални спецификации:

- класа,

- големина изразена со максималните и минималните дијаметри (или назнака „несортирани“ каде што е потребно);

- „Мини пиперки“ , „Бејби пиперки“ или соодветен термин за обележување минијатурни продукти, кога е потребно. Каде што се работи за мешавина на минијатурни производи од различно потекло во исто пакување, треба да се споменат земјите на потекло.

Д. Официјална ознака на пакувањето (незадопжительно)

Пакувањата не треба да ги маат наznakите од повиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи однадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви наznаки, зошто истите можат да содадат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

СПЕЦИФИЧЕН ГАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА ТРПЕЗНО ГРОЗЈЕ

I. ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за сортите (култиварите) трпезно грозје од *Vitis vinifera* L. за да се понудат на потрошувачите во свежа состојба, исклучувајќи го грозјето наменето за индустриска преработка.

II. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да се дефинира барањето за квалитет на трпезното грозје по подготовката и пакувањето.

A. Минимални барања

За сите класи, предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапувања, гроздовите и зрната мора да бидат:

- здрави; се исклучува производство на труло трпезно грозје или со
- отстапувања што не се погодни за консумирање;

- чисти, практично од секаква видлива надворешна материја, практично незаразени од штеточини,
- практично без оштетување предизвикано од штеточини; без абнормална надворешна влага; без надворешна миризба и/или вкус.

Во дополнување, зрната мора да се:

- цели;
- со правилна форма;
- нормално развиени.

Пигментацијата која е резултат на зрачењето од сонцето не се смета за недостаток.

Гроздовите мора внимателно да се собрани. Тие мора да се соодветно развиени и доволно зрели.

Сокот од гроздовите треба да има содржина на шеќер со следниот рефрактометриски индекс од најмалку:

- 12° Brix за сортите Alphonse Lavallée, Cardinal и Victoria;
- 13° Brix за семенските сорти;
- 14° Brix за безсеменските сорти

Дополнително, сите сорти мора да имаат задоволителен однос на шеќери и киселини.

Развојот и состојбата на зрелост на трпезното грозје мора да биде таква за да се овозможи истите:

- да го издржат транспортот и пакувањето со нив; и
- да пристигнат во задоволителна состојба на местото на дестинација.

Б. Класификација

Трпезното грозје се класифицира во три класи, кои се подолу дефинирани:

(i) "Екстра" класа:

Трпезното грозје од оваа класа мора да биде со врвен квалитет. По форма, развој и боја гроздовите мора да се типични за сортата која е дозволена во областа во која тие се одгледуваат и не смеат да имаат недостатоци. Зрната мора да се цврсти, цврсто прикачени, ист простор помеѓу стебленцето и целиот грозд да е природно непроменет/цел.

(ii) I класа

Трпезното грозје од оваа класа мора да биде со добар квалитет. По форма, развој и боја гроздовите мора да се типични за сортата која е дозволена во областа во која тие се одгледуваат. Зрната мора да се цврсти, цврсто прикачени и што е можно повеќе нивниот грозд да е природно непроменет/цел. Може да имаат помалку ист простор помеѓу стебленцето споредено со "Екстра" класа

Како и да е, може да се дозволат мали недостатоци, ако истите не влијаат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето:

- мали недостатоци во обликот
- мали недостатоци во бојата,
- многу мали недостатоци во однос на бојата на лушпата предизвикана од сончевите зраци.

Б. Дозволени отстапувања во големината

(i) "Екстра" класа и I класа

10% од тежината на гроздовите може да не ги задоволуваат барањата за големина за класата, но ги исполнуваат барањата на подолната клас.

(ii) II класа

10% од тежината на гроздовите може да не ги задоволуваат барањата за големина за класата, но да не бидат полесни од 75 g.

(iii) "Екстра" класа, I и II класа

Во секое малопродажно пакување кое не преминува нето тежина од 1 kg, може да се додаде еден грозд со помала тежина од 75 g, за да се достигне вкупна тежина од еден килограм, под услов тој грозд да ги исполнува другите барања за квалитет на дадената класа.

V. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ПАКУВАЊЕТО

A. Униформност

Содржината на секое пакување мора да е униформна и да содржи единствено гроздови со исто потекло, сорта, квалитет и степен на зрелост.

За производи во мали пакувања чија тежина не надминува 1 кг, не се бара униформност во однос на сортата и потеклото.

За "Екстра" класа, гроздовите мора да се помалку или повеќе со идентична големина и боја.

Додаток на гроздови со различна боја, заради декоративни причини е дозволен само во случај на сортата Chasselas.

Видливиот дел од содржината на секоја паковка мора да е репрезентативна за сета содржина.

Б. Пакување:

Трпезното грозје мора да се пакува на таков начин за да обезбедат правилна заштита на продуктот.

Во случај на "Екстра" класа, гроздовите мора да се пакувани во единечен слој.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат нови, чисти и со таков квалитет за да се избегне предизвикување на било какво надворешно или внатрешно оштетување на производите. Дозволено е користење на материјали, посебно на хартија или плумби, на кои се наведени трговските спецификации при што отпечатениот деп или етикетање е со не-отровно местило или пелак. Пакувањата мора да бидат ослободени од сета надворешна материја, иако дел од гранка на виновата лоза која не е подолга од 5 см може да се остави на стебленцето на гранката, како форма на посебна изглед.

Налепниците кои се користат за индивидуални продукти не смеат да оставаат видливи трагови после одлепувањето, ниту пак да оставаат оштетувања на постојаноста.

VI. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ОБЕЛЕЖУВАЊЕ

Секое пакување мора да ги има следните карактеристики, со букви групирани од иста страна, читлива и ознака која не се брише и видлива од надворешната страна:

A. Идентификација:

Име и адреса на пакувачот и/или дистрибутерот.

Овој податок може да биде заменет со:

- за сите пакувања ,освен пред-пакувања, со службено издадена или прифатена кодна ознака која го претставува пакувачот и/или дистрибутерот со назнака „пакувач и/или испраќач (или еквивалентни кратенки)“.

- само за пред-пакувања, со името и адресата на продавачот кој е основан во Заедницата со индикација „Пакувано за.“ или еквивалентен податок. Во овој случај, треба да се назначи и кодот кој го означува пакувачот и/или дистрибутерот. Продавачот ќе ги даде сите потребни податоци околу значењето на овој код на барање од инспекциското тело.

B. Природа на продуктот:

„трпезно грозје“, доколку содржината на пакувањето не е видлива од

надвор,

име на сортата или, каде е можно, сортите.

„од стакленици“ – ако е потребно

B. Потекло од продуктот:

Земјата (или, кога е можно, земјите) на потекло и, незадолжително, областа каде се одгледуваат, или националното, регионалното или локалното име на местото.

Г. Комерцијална спецификација

• класа

D. Официјална контролна марка (незадолжително)

Пакувањата не треба да ги маат наznakите од првиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи однадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви наznаки, зошто истите можат да содадат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

Додаток

Конечна листа на ситнозрнести сорти трлезно грозје

Сорта	Други имиња под кои е позната сортата
Admirable de Courtiller	Admirable, Cs.ri Csuri
Albillo	Acerba, Albueña, Blanco Ribera, Caçalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Batali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebrenos, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro cianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehilo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizicne, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevino, Angevino Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamcung, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terradina	Moscato di Maccarese
OEilade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso

Сорта	Други имиња под кои е позната сортата
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Cábski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prumesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sidentis	Sidintis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	

СПЕЦИФИЧЕН ПАЗАРЕН СТАНДАРД ЗА ДОМАТ

I. ДЕФИНИЦИЈА НА ПРОДУКТОТ

Овој стандард се применува за домати одгледани од сортите (култиварите) *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw./*Lycopersicon esculentum* Mill, за да се понудат на потрошувачите во свежа состојба, а се исклучени домати наменети за индустриска преработка. Доматите се класифицираат во четири комерцијални вида:

- "округли"
- "ребрасти"
- "долгнавести" или "издолжени"
- „чрешовидни“ (вклучувајќи ги „коктел“ домати).

II. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА КВАЛИТЕТОТ

Целта на стандардот е да се дефинира барањето за квалитет на домати по подготовката и пакувањето.

A. Минимални барања

За сите класи, предмет на посебни одредби за сексја класа и дозволени дозволени отстапувања, доматиите мора да се:

- цели,
- здрави; се исклучуваат трули домати или со отстапувања што не се погодни за консумирање;
- чисти, практично од сèкаква видлива надворешна материја, практично незаразени од штеточини,
- практично без оштетување предизвикано од штеточини; без абнормална надворешна влага;
- без надворешна миризба и/или вкус.
- со свеж изглед

Во случај на цели китки домати, дршките мора да се свежи, здрави, чисти и да немаат ливчиња и сèкаква надворешна материја. Развојот и состојбата на доматиите мора да биде таква за да се овозможи истите:

- да го издржат транспортот и ракувањето со нив; и
- да пристигнат во задоволителна состојба на местото на дестинација.

B. Класификација

Доматиите се класифицираат во три класи, кои се подолу дефинирани:

(i) "Екстра" класа:

Доматиите од оваа класа мора да бидат со врвен квалитет. Мора да имаат цврста внатрешности мора да ги имаат карактеристики на сортата во однос на форма, изглед и развој.

Нивната боја, според нивната состојба на зрелост, мора да биде таква за да се задоволат барањата наведени во последниот под-став од став A погоре.

Не смеат да имаат зелени зони и други недостатоци, со исклучок на многу мали површински недостатоци, обезбедувајќи дека истите не влијаат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето.

(ii) I класа

Доматиите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да се цврсти и да ги имаат карактеристиките на сортата. Не смеат да имаат пукнатини и видливи зелени зони. Како и да е, дозволени се следните мали недостатоци, обезбедувајќи дека истите не влијаат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето:

- мал недостаток во однос на формата и развојот;
- мала деформација во однос на бојата;
- мали оштетувања на постојците;
- многу мали повреди.

Понатаму, "ребрастите" домати може да покажуваат:

- зацелени пукнатини кои не се подолги од 1 см, да нема преголеми испапчувања
- одрвенување на стигмата до 1 см²
- фина лузна од цветот со долгнавеста форма (како шав), но не подолг од две третини од најголемиот дијаметар на плодовите.

(iii) II класа

Оваа класа вклучува домати кои не се квалификуваат за да бидат во повисоките класи, но ги задоволуваат минималните барања кои се погоре наведени. Доматите мора да се цврсти (но може да бидат помалку цврсти од оние од I класа) и не смеат да покажуваат третиран пукнатини.

Како и да е, дозволени се следните мали недостатоци, обезбедувајќи дека истите не влијаат на општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето:

- o недостатоци во однос на формата, развојот и бојата
- o недостатоци на pokožицата, под услов плодовите да не се сериозно оштетени,
- o зацелени пукнатини не подолги од 3 см.

Понатаму, "ребрастите" домати може да покажуваат:

- поизразени израстоци од оние дозволени за I класа, но без да се деформирани;
- испапчувања;
- одрвенување на стигмата до 2 см²
 - фина лузна од цветот со долгнавеста форма (како шав).

///. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА СОРТИРАЊЕ

Сортирањето е утврдено со максималниот дијаметар на екваторијалниот дел, според тежината или според бројот на плодовите.

Следните одредби не се применуваат за домати во грозд, а за домати од II класа се опционални.

За да се обезбеди Униформност во големината:

(a) Најголемата разлика во дијаметарот меѓу плодовите од едно пакување ќе биде ограничена на:

- 10 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е помал од 50 mm.
- 15 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е 50 mm и повеќе, но не повеќе од 70 mm .
- 20 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е 70 mm и повеќе, но не повеќе од 100 mm.
- Нема ограничувања во разликите меѓу плодовите чии дијаметри се еднакви или поголеми од 100 mm.

Во случај кога се применуваат кодови за обележување на големината ќе се применува следната вредносни граници:

Код за големина	Дијаметар (mm)
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

(б) За доматите кои што се класираат според број на плодови, разликата во големина треба да биде конзистентна или во склад со условите наведени во претходната точка (а)

IV. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ДОЗВОЛЕНИ ОТСТАПУВАЊА

Дозволени отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволува за секое пакување на производство кое не ги задоволува барањата на назначената класа.

A. Дозволени отстапувања во квалитетот

(i) "Екстра" класа

5% од бројот или тежината на доматите не ги задолжуваат барањата за класата, но ги исполнуваат барањата за I класа, или, со исклучок, се во дозволени отстапувања на таа класа. Во рамките на овие допуштања не смее да има повеќе од 0,5% од II класа плодови.

(ii) I класа:

10% од бројот или тежината на доматите не ги задоволуваат барањата на класата, но ги исполнуваат барањата за II класа, или, со исклучок, се во дозволени отстапувања на таа класа.

За домати на китка, 5% од бројот или тежината на доматите кои се одвоени од китката. Во рамките на овие допуштања не смее да има повеќе од 1% од II класа плодови. Гнилите производи, неподгодни за консумација се исклучени од овие допуштања.

(iii) II класа

10% од бројот или тежината на доматите не ги задоволуваат барањата на класата ниту минималните барања, исклучувајќи ги меѓутоа, производите кои се прогниени, потемнети или имаат отстапувања кои ги прават неподгодни за консумирање. Гнилите производи, неподгодни за консумација се исклучени од овие допуштања.

За домати на китка, 10% од бројот или тежината на доматите кои се одвоени од китката.

Б. Дозволеността за отстапувања во Големината

За сите класи:

10% од бројот или тежината на доматиите согласно со големината која е веднаш над или под онаа која е специфицирана.

V. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ПАКУВАЊЕТО

A. Униформност

Содржината на секое пакување мора да е униформна и да се состои единствено од домати со исто потекло, сорта или комерцијален вид, квалитет и големина (доколку се сортирани). Зрелоста и бојата на доматиите од "Екстра" и I класа мора да биде униформна. Понатаму, должината на "долгнавестите" домати мора да е задоволително униформна.

Видливиот дел од содржината на секое пакување мора да е репрезентативен за целата содржина.

Сепак, дозволено е да се пакуваат домати кои се различни по боја, вид, и/или комерцијален тип во единствена продажна единица¹, под услов тие да се со воедначен квалитет, да постои воедначеност на бојата, сортата и/или комерцијалниот тип и потеклото.

Б. Пакување:

Пакувањата на доматиите мора да обезбедат соодветна заштита на продуктот.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат нови, чисти и со таков квалитет за да се избегне предизвикување на било какво надворешно или внатрешно оштетување на продуктот. Дозволено е користење на материјали, посебно на хартија или племби, на кои се наведени трговските спецификации при што отпечатениот дел или етикетањето е со неотровно мастило или лепак. Пакувањето мора да биде чисто, без присуство на страни материји.

VI. ОДРЕДБИ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ОБЕЛЕЖУВАЊЕ

Секое пакување² мора да ги има следните карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читлива и ознака која не се брише и е видлива од надворешната страна:

A. Идентификација:

Пакувач и/или дистрибутер/превозник

¹ Треба да се назначи дека продажната единица се продава целовито

² Пакувањата наменети за малопродажба нема да бидат предмет на овие одредби за обележување туку ќе бидат предмет на националната легислатива. Сепак, означувањата кои се наведени ќе бидат применети при транспорт на пакување кои содржат вакво тип пакување.

- Име и физичка адреса (пример: улица/град/регион/поштенски број и, ако е различна земјата на потекло, држава), или
- Официјално признаена ознака од локалните државни институции¹

Б. Природа на продуктот:

- "Домати" или "домати на китка" и комерцијалниот вид, доколку содржината не се гледа еднадвор. Овие детали мора секогаш да се обезбедени за црешовидните домати (или за „коктел“), без разлика дали се или не домати на китка;
- име на сортата (незадолжително).
- „Мешавина на домати“ или соодветна ознака во случај кога продажните единици содржат мешавина на производи со различна боја, вид и/или комерцијален тип. Ако продуктот не е видлив еднадвор боите, видовите или сортите мора да бидат назначени на продажната единица.

В. Потекло на продуктот:

Земјата на потекло и, незадолжително, областа каде се одгледуваат, или националното, регионалното или локалното име.

Во случај кога продажните единици содржат мешавина на производи со различна боја, вид и/или комерцијален тип на домати кои имаат различно потекло, називот на секоја земја на потекло треба да се назначи паралелно со називот на бојата, сортата или комерцијалниот тип од каде што потекнуваат.

Г. Комерцијални спецификации:

- класа,
- големина изразена со максималниот и минималниот дијаметар (доколку продуктот е сортиран).

Д. Официјална ознака на пакувањето (незадолжително)

Пакувањата не треба да ги имаат насоките од првиот подпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи еднадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви назоки, зошто истите можат да соодат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

¹ Националната легислатива кај повеќето земји бара експлицитна декларација за името и адресата. Сепак, во случаи кога се користи официјална ознака, мора да постои референца за пакувач и/или дистрибутер (или еквивалентни кратеници). Пред официјалниот знак, мора да стои ISO 3166 (алфа) кодот на земјата/областа кој го признаваат официјалниот знак, ако тоа не е земјата на потекло.

ПРИЛОГ 2

МИНИМАЛНИ СТАНДАРДИ ЗА КВАЛИТЕТ НА ОВОШЈЕ И ЗЕЛЕНЧУК НАМЕНЕТИ ЗА ПЕРЕРАБОТКА

Пиперка (*Capsicum annum* L.)

Пиперката за преработка, според квалитет се класира во 4 класи - екстра, I, II, III една комбинирана I и II класа.

Пиперката за преработка од екстра класа мора да биде од одличен квалитет и да потекнува од иста висококвалитетна сорта. Плодовите мораат да бидат добро развиени, со типични сортни карактеристики и без недостатоци. Плодовите исто така мораат да бидат мазни, месести, уедначени по формата, крупноста, бојата и вкусот (сладок) и мораат да бидат со рачка. Истите треба да бидат исчистени од нечистотии и спакувани во картонски кутии.

Според крупноста на плодот пиперката од екстра класа мора да има максимум 6 плода во 1 kg.

Пиперката за преработка од прва класа мора да биде со ист квалитет опишан во одредбите за квалитет на правилникот за пиперка за преработка. Според крупноста на плодовите пиперката од прва класа мора да има максимум 10 плода во 1 kg или должина на плодот над 12 cm.

Пиперката од II класа мора да има плодови добро развиени, типични за сортата и уедначени по формата и крупноста, без позначителни недостатоци. Се дозволуваат до 5% пиперки со помали механички оштетувања или со напукнатини, кои не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Според крупноста на плодот пиперката од II класа мора да има максимум 10 - 15 плода во 1 kg или должина на плодот од 10-12 cm.

Пиперката од III класа мора да биде од добар квалитет, со добро развиени плодови без поголеми недостатоци. Се толерира помала уедначеност на плодовите според крупноста и формата, како и помали механички повреди односно пукнатини.

Во единица на пакување на пиперка не смее да има повеќе од 10% плодови со оштетувања.

Според крупноста на плодот пиперката од III класа мора да има од 15-20 плода во 1 kg или должина на плодот од 8-10 cm.

Пиперката за преработка може да се откупи и како мешана и и II класа, каде минимум 50% од предадената пиперка мора да биде и класа.

Пиперката се пакува во летварки за зеленчук, во големи летварки или во картонски кутии. Пиперките може да се пакуваат и во чисти вреќи изработени од текстилни или пластични влакна.

Цвекло (*Beta vulgaris* subsp. *Rubra* L.)

Цвеклото според квалитетот се класира во две класи - I и II .

Цвеклото од I класа мора да има корен уедначен по обликот, големината и бојата на меснатиот дел која е карактеристична за сортата. Меснатиот дел мора да биде без бели пруги (прстени) без царсти целулозни влакна и без чатапи. Лисјето на цвеклото мора да биде отсечено 2 cm над коренот.

Според големината на коренот цвеклото од I класа се пушта во промет како цвекло со пречник од 5 до 8 cm и како цвекло со пречник од 8 до 12 cm.

Во единица на пакување може да има до 5% корења со помали механички оштетувања.

Цвеклото од II класа мора да им одговара на условите од претходниот член, со тоа што корењата не мораат да бидат уедначени по обликот, големината и бојата и што во единица на пакување може да има вкупно до 15% напукнати и механички оштетени корења.

Цвеклото се пакува во летварки јаболчарки, во картонски кутии, како и во вреќи од синтетички влакна.

Кромид (*Allium cepa* L.)

Кромидот според квалитетот се класира во две класи - I и II .

Кромидот од I класа мора да има главици зрели, јадри, цели, непроникувани, уедначени по обликот, големината и бојата, со сува и тенка обвивна лушпа, со тенок врат, со свенати и скратени жилички и со пречник што мора да изнесува најмалку 40 mm.

Кромидот наменет за подолго чување мора да има најмалку две обвивни пушпи.

Во единица на пакување може да има до 5% главици со механички повреди и оштетувања предизвикани од растителни болести и штетници.

Кромидот од II класа мора да им одговара на условите од на овој правилник за кромид, со тоа што главиците не мораат да бидат уедначени по обликот и бојата, што можат да имаат нагнечувања во траги, помали оштетувања од растителни болести и штетници и помали механички повреди вкупно до 10% и што во единица на пакување може да има до 10% главици во почетна фаза на проникнување, а пречникот на главиците може да биде помал од 40 mm, но не помал од 30 mm.

Според големината на главицата на кромидот се класира и пушта во промет со главица во пречник од 30 до 40 mm, од 40 до 50 mm, од 50 до 60 mm и над 60 mm.

Кромидот се пакува во големи отворени плитски летварки, во длабоки летварки за зеленчук, во картонски кутии, во јутени и во вреќи од синтетички влакна.

Индустриски домати (*Solanum Lycopersicum* Foss. Sin. *Lycopersicon esculentum* Mill.)

Индустриските домати според квалитетот се класираат во три класи - екстра, I и II класа

Индустриските домати од екстра класа се сметаат ако имаат 6.2 Brix . Плодовите на домати од екстра класа, мораат да бидат типични за сортата по боја, форма и развиеност. Мора да бидат од одличен квалитет, без недостатоци. Дометите мораат да бидат доволно и уедначено зрели, цврсти, мазни и рамномерно бојосани

Во единица на пакување може да има до 5% плодови кои не им одговараат на условите пропишани со ова класа, но кои ги исполнуваат барањата пропишани за следната пониска класа, при што се толерираат до 2% плодови со помали зараснати пукнатини.

Индустриските домати од I класа се сметаат ако имаат 5.3 oBrix. Доматите од I класа мораат да бидат добро развиени, без зелени плодови и недостатоци особено оние кои би им ја намалиле трајноста и употребната вредност.

Во единица на пакување може да има до 10% плодови на домати кои не ги исполнуваат условите пропишани за екстра класа, но ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа, со тоа што не смеа да има повеќе од 5% плодови со зараснати пукнатини.

Индустриските домати од II класа се сметаат ако имаат 4.6 oBrix. Доматите од II класа мораат да бидат од добар квалитет и можат да имаат извесни недостатоци во поглед на формата, бојата, уедначеноста по крупност, развиеноста и количината на плодови.

Во единица на пакување може да има до 10% плодови со оштетувања и со механички повреди со тоа да бидат зараснати пукнатини кои не смеат да бидат подолги од 3 cm.

Киселоста на индустрискиот домати од сите класи треба да биде најмалку 3.9 pH

Не се бара никакво посебно пакување на индустрискиот домати во моментот на откуп.

Модар патлиџан (*Solanum Melongena* L.)

Модриот патлиџан според квалитетот се класира во две класи - I и II .

Модриот патлиџан од I класа мора да биде од добар квалитет, нормално развиен, со типични карактеристики за сортата на која е засаден, и без недостатоци. Тој мора да биде уедначен по формата, бојата и крупноста, со рачка и со нештетени чашични ливчиња.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови со незначителни механички оштетувања, кои не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Модриот патлиџан од II класа мора да биде од добар квалитет, нормално развиен и без позначителни недостатоци, со тоа што се толерираат до 10% плодови со недостатоци во вид на механички повреди или без рачка и чашка.

За пакување на модар патлиџан се користи главно иста амбалажа која мора да се користи за домати.

Морков (Daucus carota L.)

Заради пуштање во промет морковите според квалитетот се класираат во три класи - екстра, I и II .

Морковот од екстра класа мора да има својства карактеристични за сортата и мора да има мазни корења со правилен облик кои на должината од 0.5 cm можат да имаат зелена или пурпурна боја и кои не смеат да бидат механички оштетени или да имаат други недостатоци.

Морковот од I класа мора да им одговара на условите од на овој правилник за морков, со тоа што корењата не мораат да имаат правилен облик и можат да имаат помали пукнатини, и што корењата, со должина до 8 cm на должина до 1 cm можат да имаат зелена или пурпурна боја, а корењата со должина над 8 cm на должина до 1.6 cm зелена или пурпурна боја.

Морковот од II класа мора да им одговара на условите од на овој правилник за морков, со тоа што корењата со должина до 8 cm на должина до 1.5 cm можат да имаат зелена или пурпурна боја, а корењата со должина над 8 cm на должина до 2.5 cm зелена или пурпурна боја.

Сортите на морков за преработка од класата екстра и сортите на морков со голем корен од класата екстра мораат да имаат пречник од 20 до 40 mm, а морковите од I и II класа - пречник на коренот од 20 до 50 mm.

Декларација за морковот од екстра класа мора да содржи и ознаката на сортата

Морковот се пакува во длабоки петварки за зеленник, во длабоки створени петварки, во картонски кутии во пластични перфорирани вреќи до 5 kg и во вреќи од синтетички влакна.

Праз (Allium porrum L.)

Празот според квалитетот се класира во две класи - I и II .

За да се откупи за преработка, празот мора да ги исполнува следниве услови на квалитетот:

- 1) Да е цел (со исклучок на краиштата на корењата и на лисјата што можат да се сечат);
- 2) Да има свеж изглед, без формирано вертикално стебло со цвет и семе;
- 3) Да е уедначен по должината, дебелината и бојата;
- 4) Да е здрав и неоштетен од растителни болести и штетници, од инсекти, габички и др;
- 5) Да е чист, без белузлаво или овенато лисје, со тоа што коренот може да содржи само траги на земја;
- 6) Да е без видливи остатоци од хемиски средства;
- 7) Да е без ненормална надворешна влага;
- 8) Да е без туѓа мириза и вкус;
- 9) Да има погоден степен на зрелост, кој му обезбедува манипулирање и транспорт.

Празот од и класа мора да биде од добар квалитет добро развиен и без недостатоци, освен незначителни недостатоци по површината, под услов значително да не ја намалуваат употребната вредност на производот. Белиот дел од стебленцето мора да изнесува најмалку една третина од вкупната должина на празот.

Празот од и класа може да има пречник на стебленцето од 15 до 30 mm и над 30 mm, во зависност од сортата.

Во единица на пакување може да има до 50% стебленца со оштетувања.

Празот од II класа мора да ги задоволува минималните услови на квалитетот предвидени во од правилникот за праз, при што белиот дел од стебленцето мора да изнесува најмалку една четвртина од вкупната должина на празот.

Во единица на пакување се толерираат до 10 % стебленца со механички оштетувања и со незначително количество на земја околу коренот.

Празот се пакува во во длабоки летварки за зеленчук, во картонски кутии и во двојни плитки летварки.

Тикви - печенки и тикви (*Cucurbita sp.*)

Тиквите - печенки и тиквите се класираат во две класи - I и II .

Тиквите-печенки и тиквите од и класа мораат да бидат од иста сорта, правилно развиени, уедначени по формата, големината и бојата, собрани со рачка, а масата на секoј одделен плод мора да изнесува најмалку 1 kg.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови без рачки и до 5% плодови со со помали оштетувања што значително не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Тиквите-печенки и тиквите од II класа мораат да им одговараат на условите од од правилникот за тикви печенки и тикви, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% плодови без рачки и до 10% механички оштетени плодови.

Зелка (*Brassica oleracea var. Capitata L.*)

Зелката според квалитетот се класира во две класи - I и II .

Во и класа се распоредува зелката чии главици се добро развиени, цели, цврсти, збиени, уедначени по формата, големината и бојата, без одвоени листови и со корен (кочан) стоечен од основницата на главицата.

Доцната зелка, според масата на главицата, се откупува како доцна зелка од 1 до 2 kg и доцна зелка над 2 kg.

Зимска зелка, според масата на главицата се откупува како зимска зелка од 0.75 до 1.5 kg и зимска зелка над 1.5 kg на масата од една главица.

Зелката од и класа мора да има три обвивни заштитни листови.

Зелката од II класа мора да има главици што им одговараат на условите од од правилникот за зелка, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% главици со нагукнатини и со механички повреди.

Зелката за преработка се пакува во летварки за зеленчук, и во вреќи од синтетичко влакно.

Дињи (*Cucumis melo* L.)

Дињите, според квалитетот се класираат во две класи - I и II .

Дињите од I класа мораат да бидат од мошне добар квалитет, црпи, зрели, чисти, уедначени по формата, бојата и големината со благ меснат дел што има арома типична за сортата, без рачка, или со рачка долга до 2 cm, во зависност од сортата.

Дињите се класираат според големината, со тоа што во една партија или пакување разликата во тежината помеѓу најмалите и најголемите дињи да не биде поголема од 0,5 kg.

Се толерираат до 5% дињи со пукнатини и со механички повреди.

Дињите од II класа мораат да ги исполнуваат условите од на овој правилник за дињи, со тоа што во партијата или пакувањето може да има до 5% недоволно зрели или презреани плодови и до 10% плодови со механички повреди или пукнатини.

Дињите се пакуваат во летварки јаболчарки во длабоки летварки за зеленчук. Дињите може да се пакуваат и во папетни сандачи.

Лубеница (*Citrulus aedulis* Pang.)

Заради пуштање во промет лубениците, според квалитетот се класираат во две класи - I и II .

Лубениците од I класа мораат да бидат од многу добар квалитет, правилно развиени, зрели, благи, типични за сортата, со рачка најмалку 4 cm, без траги на растителни болести и штетници, а особено на антракноза. Семките мораат да бидат нормално развиени, зрели и мораат да се одделуваат од делот за јадење (овен лубениците без семки).

Дозволени се помали отстапувања во поглед на бојата на кората карактеристична за сортата, а особено бојата на делот кој е во допир со земјата.

Лубениците од II класа мораат да ги исполнуваат условите од 99 на овој правилник, со тоа што можат да имаат помали недостатоци во поглед на бојата на кората и помали механички повреди и оштетувања од растителни болести и штетници.

Може да се толерира и рачка помала од 4 cm.

Според крупноста лубениците се распоредуваат на следниот начин:

- 1) Ситни до 2 kg;
- 2) Средно ситни од 2 до 3 kg;
- 3) Средно крупни од 3 до 5 kg;
- 4) Круни од 5 до 7 kg;
- 5) Мошне крупни над 7 kg.

Во едно пакување или партија до 10% лубеници можат да имаат помала или поголема тежина од означената, со тоа што поединечни лубеници од II класа не можат да бидат полесни од 1 kg, а од I класа од 3 kg.

Лубениците во растурена состојба се пакуваат во големи сандачи за зеленчук и во вреќи.

Карфиол (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.)

Карфиолот според квалитетот се класира во три класи - екстра, I и II.

Карфиолот од екстра класа мора да има цврсти главици, збиени цели од бела боја, уедначени по формата, крупноста и заштитени со неопходен број на скратени обвивни листови (од 3 до 5), а коренот (кочанот) мора да биде исечен до основицата на обвивниот лист.

Според големината на главицата, мерено по нејзиниот лак, карфиолот од екстра класа се пушта во промет како карфиол со лак над 30 cm, карфиолот со лак од 25 до 30 cm, карфиол со лак од 20 до 25 cm, и карфиол со лак од 15 до 20 cm.

Карфиолот од I класа мора да има главици што им одговара на условите од на овој правилник за карфиол, со тоа што главиците можат да бидат жолтеникавобела боја и што во единица на пакување може да има главици со лак под 15 cm, но не под 10 cm, како и до 5% механички оштетени главици.

Карфиолот од II класа мора да има главици полуцврсти, бели, со зеленикавобела или жолтеникавобела боја и со неопходен број скратени заштитени обвивни листови (од 3 до 5), коренот (кочанот) мора да биде исечен до основицата на обвивниот лист, а главиците можат да бидат неуедначени по формата и големината, помалку збиени и со пораснати листови.

Во единица на пакување може да има до 10% главици со механички повреди и со оштетувања од штетници.

Карфиолот се пакува во длабоки летварки за зеленчук, како и во погодни картонски кутии.

Спанаќ (*Spinacea oleracea* L.)

Спанаќот според квалитетот се класира во две класи - I и II.

Спанаќот од I класа мора да има специфична зелена боја зависно од сортата и годишното време, без примеси на земја и отпадоци, без оштетувања од растителни болести и штетници, со скратени рачки, што не можат да бидат подолги од 10 cm и со цели лисја.

Кај спанаќот со розета коренот мора да биде отсечен непосредно над надворешната круна на лисјата.

Спанаќот од II класа мора да одговара на условите од на овој правилник за спанаќ, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% сапанаќ со послабо пожолтени лисја и со лисја со оштетувања од мраз, болести и штетници и со прораслини.

Во истата единица пакување не можат заедно да се пакуваат спанаќот во лист и спанаќот во розета.

Спанаќот се пакува во длабоки летварки за зеленчук, во летварки јаболчарки, во длабоки отворени летварки, во големи летварки, во двојни плитки летварки и во картонски кутии.

Печурки (Fungi)

Под печурки, во смисла на овој правилник, се подразбираат самоникнати шумски печурки и одгледувани печурки, што се употребливи за човечката исхрана, а се собрани најрано 24 часа пред откупот, овег печурките гомолики (туби) кои можат да бидат собрани и порано.

Заради пуштање во промет печурките според квалитетот се класираат во две класи - I и II .

Печурките од I класа мора да бидат цели, чисти, без делчиња на земја, лисја, гранчиња и други примеси, со компактно ткиво, уедначени по обликот, големината и бојата и без стожер, освен младите печурки рудњачи што можат да бидат со стожер.

Во единица на пакување може да има до 5% печурки со механички оштетувања и со оштетувања од болести и штетници и до 10% печурки со растресито ткиво.

Печурките од II класа мораат да им одговараат на условите од I на овој правилник за печурки, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% печурки со механички повреди, оштетувања, болести и штетници и до 20% печурки со растресито ткиво.

Декларацијата за печурките мора да содржи податоци за фирмата, односно за називот и седиштето на производителот, односно на испорачувачот, за видот и квалитетот на печурките; за датумот и часот на бербата; како и за рокот на употребата.

Печурките се пакуваат во плитки отворени летварки и во комерцијална амбалажа обезбедена од откупувачот.

Кајсии (*Prunus ameniaca* L. Sin. *Armeniaca vulgaris*)

Кајсиите за преработка, според квалитетот се класираат во три класи - екстра, I и II .

Во екстра класа се распоредуваат плодовите од висококвалитетни сорти кајсии, добро развиени, грижливо собрани, доволно зрели и без никакви недостатоци.

Кајсиите од екстра класа мораат да бидат уедначени по форма, боја и големина, со тоа што пречникот на плодот мора да изнесува најмалку 40 mm.

Во единица на пакување до 5% од плодовите на кајсии од екстра класа можат да имаат до 5 mm помал или поголем пречник од пречникот пропишан за ова класа и најмногу 5% од плодовите кои не ги исполнуваат пропишаните услови во поглед на квалитетот, но ги задоволуваат условите што се пропишани за квалитетот на следната пониска класа.

II класа ги опфаќа плодовите на кајсии кои по формата, крупноста и бојата на pokožичката се типични за сортата и за производственото подрачје, со тоа што пречникот на плодот мора да изнесува најмалку 30 mm.

Се дозволуваат помали отстапувања во поглед на формата, развиеноста и колорацијата на pokožичката, кои не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Се толерираат недостатоци како што се од помали улегнувања кои не влијаат на содржливоста на плодот, незначителни изгореници кои ја зафаќаат само pokožичката, а вкупните недостатоци не смеат да преминуваат 0.5 cm² од површината по еден плод.

Во едно пакување може да има до 10% плодови со пречник до 5 mm помал или поголем од пропишаниот.

Се дозволува во единица на пакување да има најмногу 10% плодови кои во поглед на квалитетот не ги исполнуваат условите пропишани за ова класа, но ги задоволуваат минималните услови за квалитетот .

Во II класа се распоредуваат плодовите на кајсии кои ги задоволуваат минималните услови за квалитетот и големината на плодот на најмалку 25 mm во пречник. Вкупните оштетувања на pokožичката не смеат да преминуваат 1 cm² по еден плод. Во ова класа можат да се расоредат и плодовите од самоникнати кајсии размножени со семе.

Кајсиите од екстра класа се пакуваат со редување во средно отворени плитки летварки, и во отворени плитки летварки. Тие мораат внимателно да се пакуваат со редување само во еден слој, со тоа што плодовите мораат да бидат одделени еден од друг со соодветни материјали, со чиста хартија како влошки.

Кајсиите од I класа и од II класа се пакуваат во средно отворени плитки летварки, и во отворени плитки летварки. Можат да се пакуваат и во два слоја, со тоа што помеѓу слоевите да се стави бранеста хартија или хартија за пакување.

Кајсиите од I класа и од II класа можат да се пакуваат и со насипување, без редување, со тоа што во единица на амбалажа не смеа да има над 8 kg плодови од I класа и 10 kg плодови од II класа.

Сливи (*Prunus domestica* L.)

Сливите за преработка според квалитетот се класираат во три класи - екстра, I и II .

Сливите од екстра класа мора да бидат уедначени по форма, големина и боја, собрани со рака, со рачка, нераспукнати и со зачувана рачка (ако плодовите на сортата ја имаат) и без никакви недостатоци.

Во единица на пакување кај сливите на ова класа мораат да се најдат само плодови на крупни сорти со типични сортни карактеристики. Се толерираат до 5% од плодовите без рачка.

Сливите од I класа ги опфаќаат плодовите од добар квалитет типични за сортата по развиеност, формата и бојата и без недостатоци. Плодовите мораат исто така да бидат внимателно собрани со рака. Сливите од ова класа можат да имаат помали отстапувања од формата и бојата на pokožичката. Се дозволува присуство до 10% на плодовите без рачка. Кај сливите ренклод (*reineclaude*) се толерираат плитски, потполно зараснати пукнатини.

Сливите од II класа ги опфаќаат плодовите кои поради различни недостатоци во поглед на калибарот, развиеноста бојата на pokožичката и др. не можат да се распоредат во I класа.

Во единица на пакување се толерираат и до 10% од плодовите со различни оштетувања на pokožичката предизвикани од растителни болести и штетници, механички повреди и др., со тоа што да зафаќаат најмногу четвртина на плодот.

Сливите од екстра класа и од I класа се пакуваат во средни отворени плитски летварки и во големи отворени плитски летварки. Сливите од II класа можат да се пакуваат и во коси летварки.

Вишни и марели (*Prunus cerasus* L. и *Prunus avium* - *Prunus cerasus*)

Вишните и марелите за откуп според квалитетот се класираат во три класи - екстра, I и II .

Вишните и марелите од екстра класа ги опфаќаат плодовите од најдобрите сорти, со рачка без недостатоци и уедначени по зрелоста и крупноста, со тоа што да не се премногу меки, односно презреани и со просечна маса на плодот која не е помала од 5.5 g.

Вишните и марелите од I класа ги опфаќаат плодовите типични за сортата, без недостатоци, со тоа што се толерираат отстапувања по крупноста, бојата и квалитетот. Се дозволуваат до 2% плодови оштетени од паразите и механички повреди, кои не ја намалуваат употребната вредност на плодовите.

Вишните и марелите од II класа ги опфаќаат плодовите од добар квалитет со помали недостатоци во поглед на развиеноста, формата и бојата. Се дозволуваат до 5% плодови оштетени од паразити, од механички и други повреди.

Вишните и марелите се пакуваат во мали отворени плитски летварки, и во големи отворени плитски летварки.

Во единица на пакување се дозволуваат до 10% од масата на плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за ова класа, но мораат да ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа.

Капините од II класа мораат да бидат здрави, чисти и потполно зрели, со помали недостатоци во поглед на формата на плодот. Во единица на пакување се толерираат до 20% од масата презреани плодови, до 10% од масата на плодови со чашичка, како и најмногу 5% од масата цврливи плодови.

Капините од сите класи се берат внимателно со рака и се пакуваат во плитки створени мали летварки.

Боровинки (Vaccinium Myrtillus)

Боровинките за преработка според квалитетот се класираат во две класи - I и II .

Во I класа и се распоредуваат боровинките берени со рака, со добра развиеност, со темносива боја, без горчливост и со потполно зачувана права. Боровинките мораат да бидат со погодна зрелост, цврсти, меѓусебно незалепени, без рачки и ливчиња. Боровинките на боровинките не смеат да бидат презреани.

Оштетувањата што не ја намалуваат транспортната одржливост и органолептичките својства не се сметаат како недостатоци.

Во единица на пакување се толерираат до 10% од масата на плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за ова класа, но можат да ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа.

Во единица на пакување може да има до 1% нејастиви делови, односно ливчиња, рачки и гранчиња.

Во II класа се распоредуваат помалку развиени, поситни боровинки од добар квалитет, нормално развиени, здрави, со боја која му одговара на погодниот степен на зрелост, без горчливост и без рачки. Боровинките не мораат да бидат уедначени по зрелост. Се толерираат отстапувања во поглед на развиеноста, бојата на покожичката и цврстината.

Се толерираат и боровинки со незначителни оштетувања на покожичката кои не влијаат врз одржливоста и органолептичките својства на производот.

Во единица на пакување може да има до 10% од масата презреани плодови и најмногу 2% нејастиви делови односно ливчиња, рачки и гранчиња.

Боровинките внимателно се берат со рака и се пакуваат во специјална мала амбалажа од погоден материјал, или во мали отворени плитки летварки.